

Legiertes Spargelsüppchen ●●●●●
mit Spargelstückchen und Mandel-Sahnehaube 6,40 €

*Spargel-Erdbeer-Erfrischung** ●●●
Im Nest aus bunten Blattsalaten, in etwas Olivenöl
geröstete Spargelstücke, verfeinert mit Pfeffererdbeeren
und gerösteten Pinienkernen, dazu Baquette 13,20 €

*Spargelfrikassee** ●●●
Weißer und grüner Spargel in einer Limetten-
Rahmsoße serviert im Reiserand 15,90 €

*Spargel-Lachs-Toast** ●●●●●
Stangenspargel mit norwegischem Räucherlachs
umlegt, mit Sauce Hollandaise überbacken, auf Toast serviert 16,20 €

*Spargel „Klassisch“ ** ●●●●●
Weißer Stangenspargel umlegt mit ofenwarmen Koch-Hinter-
schinken, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 17,20 €

*Gepökelte Ochsenzunge in Buttersoße** ●●●●●
dazu Stangenspargel, Sauce Hollandaise und
Petersilienkartoffeln 20,20 €

*Truthahn auf Kokos-Curry-Gemüse** ●●●●●
gegrillte Truthahn-Brust-Medaillons, serviert mit gebackenen
Waffelkartoffeln 17,20 €

*Lachsfilet in Zitronen-
gras-Ei-Hülle gebraten* ●●●●● 19,60 €
auf geröstetem Spargel-Blattspinat,
dazu Kartoffelstampf

* Gern bereiten wir Ihnen für dieses Gericht
eine Seniorenportion zu.



*Geschmorter Lammkeulenbraten** ●●●1 24,90 €
In Buttermilch eingelegte Lammkeule, im Ofenrohr in
Thymian-Knoblauchsoße geschmort, serviert mit
Speckbohnen und Kartoffelklößen

Portion Spargel ●●●2 10,90 €
mit Sauce Hollandaise

Rhabarber-Frühlingsdessert ●●●●2 9,40 €
Vanille-Kipferl-Krem mit Mascarpone und Natur-Joghurt
dazu Rhabarber-Dip



FRÜHLINGS-MENÜ

Es können auch alle Speisen einzeln bestellt werden.

Frühlingslauchsüppchen ●●●●● 7,50 €
mit Blätterteig-Käsestange

*Schweinerückenschnitzel
aus der Butterpfanne* ●●●●●2 22,20 €
mit frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise,
dazu Petersilienkartoffeln

Erdbeer-Butterkeks-Schichtdessert ●●●●● 7,50 €
Frische Erdbeeren in einer Vanille- und weißen Schokoladen-
krem mit Butter-Keks-Crunch

Menüpreis
31,70 €