

# SAISONKARTE

Kräftige RINDSSUPPE vom BEINFLEISCH mit Leberknödel 5.50/ Frittaten, Wurzelgemüse & Schnittlauch A/C/G/L 5.00

CRÉMESUPPE vom SPARGEL  / & Landschinkenstreifen & frisch gehackter Petersilie A/C/G/L 6.50

\*\*\*

SPARGEL-ERDBEER-SALAT mit Burrata & mediterranen Croutons A/C/G 18.00 

Marchfelder SPARGEL SOLO FINO mit Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel  / & Landschinken C/G/L 18.00

SPARGEL-RISOTTO mit gehobeltem Grana G/L/O 15.00 

– mit gebratenen Medaillons vom Tullnerfelder Schwein im Speckmantel G/L/O 20.00

– oder mit heimischer LACHSFORELLE (gebraten) D/G/L/O 24.00

(Herkunft: Fischzucht Hubert Bernegger-Molln/Breitenauer Tal im Naturpark Kalkalpen)

Hausgemachte RAVIOLI

– mit geröstetem Gemüse & Pancetta, Spitzpaprika, Thymian & Grana A/C/D/G 16.00

oder mit Ziegenkäse in Thymianbutter mit Rucola, Obst, Nüssen & Grana A/C/G/L 16.00 

KÄRNTNER KASNUDEL mit brauner Butter, Kräuterpesto, Schnittlauch & Blattsalat A/C/G/H/L 16.00 

TEIGTASCHEN-DUETT mit Spinat / Tomate-Mozzarella & Spargelragout A/C/G 16.00 

RAHMHERZ vom Tullnerfelder Schwein mit Wurzelgemüse, Champignons & Serviettenknödel A/C/G/O 15.90

FIAKER GULASCH vom Wadschunken mit Knödel, Gurkerl, Frankfurter & Spiegelei A/C/G/L 17.90

LEBER vom DUROC-STROHSCHWEIN geröstet im Majoranjus & Butterreis A/G/L 14.90

SCHWEINSBRATEN vom Tullnerfelder Schwein mit Semmelknödel & Blattsalat A/C/G/L 16.50

SELCHFLEISCHTASCHERL in Thymianbutter auf Blattsalat mit Kernöl & gerissenem Kren A/C/G 15.90

SCHNITZEL WIENER ART vom DUROC-STROHSCHWEIN mit Butterreis & Preiselbeeren A/C/G/L 16.90

Gebackene FLEDERMAUS (saftiges Stück vom Schlögel) mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren A/C/G 16.90

BACKHENDERL vom LANDHENDL HUBER (ausgelöst) steirisch mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl A/C/G/M 17.90



VEGETARISCHE GERICHTE

\*\*\*

NUSS-NOUGAT-BUSSERL mit Minz-Erdbeeren & Walnussbutterbrösel A/C/G/H/O 6.50

Unser Klassiker: PALATSCHINKEN gefüllt mit Meinls Marillenkonfitüre mit Jamaica Rum A/C/G 8.00

PALATSCHINKEN mit Minz-Erdbeeren A/C/G 8,00

\*\*\*

Wir beziehen all unsere Fleischprodukte aus Österreich, weshalb wir uns für  
Wiesbauer Gourmet als Partner entschieden haben.

Dieser garantiert die lückenlose Rückverfolgbarkeit und genaue Herkunft.

---

## ALLERGENEINFORMATION

A = Gluten; B = Krebstiere; C = Eier von Geflügel; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen;  
G = Milch von Säugetieren; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N=Sesamsamen;  
O = Schwefeloxid und Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere