

Unsere saisonalen



Empfehlungen

Spargelcreme-Suppe | Spargelspitzen | Schnittlauchöl

A,G,L,O 6,50



\*Roter Veltliner 2022 | Franz Sauerstingl, Wagram

 4,90  29,-

Solo-Spargel | Frühlingkartoffeln | Sauce Hollandaise |  
Prosciutto Crudo (opt. auch vegetarisch)

C,G,L,O,P 19,-

\*Weißburgunder Muschelkalk 2021 | Bayer-Erbhof, Leithaberg

 5,-  30,-



Spargel-Risotto | Spargelspitzen | Rinderfiletspitzen | Grana  
(opt. auch vegetarisch)

G,L,O 22,-

\*Chardonnay Selection 2022 | Salzl, Seewinkelhof Burgenland

 4,80  28,-



\*Blauer Zweigelt 2020 | Weingut Gager, Burgenland

 4,80  27,-

Maishuhnbrust | cremige Polenta | Zucchini | Lavendelschaum

A,C,G,L,O 21,-

\*Sauvignon Blanc 2021 BIO | Walter Glatzer, Carnuntum

 4,80  28,-

Rahm-Eisknödel | Erdbeersorbet | Minz-Crumble |  
Trüffel-Schokolade

C,G 10,-

\*Uhudler Rosè | Weingut Kowald, Vulkanland Südsteiermark

 5,50  35,-

\*Auf Empfehlung unseres Chef-Sommeliers!