



FRÜHLINGS
SPEZIALITÄTEN




Feines Rindfleisch - Gemüsesülzchen
mariniert mit dreierlei Balsamico

11,80

Feine Cremesuppe vom frischen Bärlauch
aus dem Haniftal

8,80 (Gf)



Gekochte Beiried mit Rösterdäpfeln
dazu servieren wir Suppengemüse, Apfelkren,
Schnittlauchsauce und warmen Semmelkren


29,80

Weißer & Grüner Spargel aus dem Seewinkel
Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise

21,80

ODER zusätzlich mit
fein geschnittenem Vulcano Rohschinken

25,80



Filet von der Waldviertler Lachsforelle
mit Weißweinsauce dazu Petersilienerdäpfeln

25,80

Erdäpfel - Bärlauchstrudel
mit kalter Schnittlauchsauce

17,80

