

# Abendkarte

## Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Erdbeeren - Rhabarber	€ 8,20
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt - Kellerei von Nahmen	€ 6,50

## Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc „Flora“ aus der Magnum Weingut Sabathi / Südsteiermark	0,1l	€ 6,50
		0,2l	€ 13,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan) Weingut Paul Achs / Burgenland	0,1l	€ 6,50
		0,2l	€ 12,00



Spargelsalat "Hugo" mit frischen Limetten, Minze und Holunderblütenmarinade € 18,00

"Hugo" Asparagus Salad with Fresh Limes, Mint, and Elderflower Marinade



Portion frischer Stangenspargel (400 g) serviert mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter € 27,50

Fresh asparagus served with chive potatoes and sauce hollandaise or butter

wahlweise mit / optional with:  
gemischtem Schinken, roh und gekocht / raw and cooked ham € 14,00  
kleinem Lachssteak / small salmon steak € 21,00  
kleinem Wiener Schnitzel / small Wiener Schnitzel € 21,50

Rinderfiletspitzen auf weißem und grünem Spargel mit hausgemachten Nudeln und Morchelrahmsauce € 42,00

Beef tenderloin tips served with white and green asparagus, homemade pasta, and a morel cream sauce

Liebe Gäste,  
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.