

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Erdbeer und Rhabarber	€ 7,90
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90
Negroni (Campari, Wermouth, Duke Gin)	€ 11,50

Weinempfehlung

Weiß	2023 Weißburgunder "STK"	0,1l	€ 6,20
	Weingut Polz / Südsteiermark DAC	0,2l	€ 11,50
Rot	2022 St. Laurent "Ried Stiftsbreite"	0,1l	€ 6,50
	Weingut Stift Klosterneuburg/ Niederösterreich	0,2l	€ 12,00

Carpaccio vom Innviertler Milchkalb mit Frühlingskräutersalat und gebackenem weißem Spargel	€ 19,50
<i>Carpaccio of Innviertel Milk Veal with spring herb salad and crispy fried white asparagus</i>	



<input type="checkbox"/>	Innviertler Milchkalbsrücken mit grünem Spargel, hausgemachten Nudeln und Morchelrahmsauce	€ 39,50
	<i>Innviertel saddle of veal with green asparagus, homemade noodles and morel cream sauce</i>	

<input type="checkbox"/>	Lammrücken in der Kräuterkruste auf Tandorilinsen und Tomatenspinat	€ 40,00
	<i>Herb-crusted rack of lamb on tandoori lentils and tomato spinach</i>	

Portion frischer Stangenspargel (400 g) serviert mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter	€ 26,50
<i>Fresh asparagus served with chive potatoes and sauce hollandaise or butter</i>	

wahlweise mit/ optional with:	
gemischten Schinken, roh und gekocht/ raw and cooked ham	€ 12,00
kleinem Lachssteak/ small salmon steak	€ 18,00
kleinem Wiener Schnitzel/ small Wiener Schnitzel	€ 19,00

Zum Spargel empfehlen wir:

2023 Silvaner VDP 1.Lage "Iphöfer Kalb",	0,1l	€ 6,50
Weingut Wirsching/Franken	0,2l	€ 12,00

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