

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit frischen Kirschen und hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 7,90
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Negroni (Campari, Wermouth "Alfred", Duke Gin)	€ 9,50

Weinempfehlung

Weiß	2022 Cuvée "Gustav" (NB, CH)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Feiler-Artinger / Burgenland	0,2l	€ 15,00
Rot	2019 Cuvée Maximus (BF, ME, CS)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Iglar / Burgenland	0,2l	€ 14,00
Rosé	2024 "Sommer in da Flaschn" (BF, SY, CS) aus der Magnum	0,1l	€ 5,00
	Weingut Strommer / Burgenland	0,2l	€ 9,80

Spargelsalat "Hugo"
mit frischen Himbeeren, Limette, Minze
und Holunderblütenmarinade
Asparagus Salad "Hugo"
with fresh raspberries, lime, mint,
and elderflower vinaigrette



Rosa gebratener Milchkalbstaftelspitz
auf Mangoldgemüse, Kartoffelgnocchi
und Pfifferlingsrahmsauce
Pink roasted milk-fed veal cutlet
on chard vegetables, potato gnocchi
and chanterelle cream sauce

Portion frischer Stangenspargel (400 g)
serviert mit Schnittlauchkartoffeln
und Sauce Hollandaise oder Butter
Fresh asparagus served with
chive potatoes and sauce hollandaise or butter

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

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