

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Maibowle mit frischen Erdbeeren und Waldmeister	€ 9,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt - Kellerei von Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

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



Spargelsalat "Hugo" mit frischen Limetten, Minze und Holunderblütenmarinade	€ 18,00
Asparagus salad "Hugo" 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:	
gemischten 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

Rosa gebratenes Lammkarree im Kräutermantel auf Ratatouille-Gemüse mit Süßkartoffelpüree und Portweinjus	€ 42,00
Pink-roasted rack of lamb in a herb crust served on a bed of ratatouille with sweet potato purée and a port wine jus	

Rücken vom Innviertler Milchkalb auf Spargel, mit hausgemachten Nudeln und Morchelrahmsauce	€ 44,00
Innviertel milk-fed veal loin on a bed of asparagus, served with homemade pasta and a morel cream sauce	

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