

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

Spargelsalat "Hugo"
mit frischen Himbeeren, Limette, Minze und Holunderblütenmarinade

€ 19,50

Asparagus Salad "Hugo"
with fresh raspberries, lime, mint, and elderflower vinaigrette



Rosa gebratene Keule vom Innviertler Milchlamm
auf Bohnen-Tomatengemüse und Thymian-Kartoffeln

Pink roasted leg of Innviertel dairy lamb
on bean and tomato vegetables and thyme potatoes

€ 34,50

Portion frischer Stangenspargel (400 g)
serviert mit Schnittlauchkartoffeln
und Sauce Hollandaise oder Butter

Fresh asparagus served with
chive potatoes and sauce hollandaise or butter

€ 26,50

wahlweise mit/ *optional with:*
gemischtem 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

Ochsenlende rosa gebraten mit Portweinsauce,
Blattspinat und Kartoffelgratin

€ 38,50

Ox tenderloin roasted pink with port wine sauce,
spinach leaves and potato gratin



Weißes Schokoladenmousse
mit Gewürzorange und Salzkaramell

White chocolate mousse with
spiced oranges and salted caramel

€ 12,50

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