

# 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

<b>Weiß</b>	2023 Sauvignon Blanc "STK"	0,1l	€ 6,20
	Weingut Polz / Südsteiermark DAC	0,2l	€ 11,50
<b>Rot</b>	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
<i>Asparagus Salad "Hugo"</i> <i>with fresh raspberries, lime, mint, and elderflower vinaigrette</i>	



Im ganzen gebratene Milchkalbskrone mit hausgemachten Nudeln und Morchelrahmsauce	€ 39,00
<i>Milk-fed veal crown roasted whole</i> <i>with homemade pasta and morel cream Sauce</i>	

Bayrisches Rinderfilet mit Bohnen-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 42,00
<i>Bavarian-style beef fillet, served with green bean and tomato</i> <i>vegetables, and rosemary potatoes</i>	

Portion frischer Stangenspargel (400 g) serviert mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter	€ 26,50
<i>Fresh asparagus served with</i> <i>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



Kokosmousse mit Früchten und Maracujasorbet	€ 9,50
<i>Coconut mousse with fruit and passion fruit sorbet</i>	

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