

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Erdbeer und Rhabarber	€ 7,90
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90

Weinempfehlung

Weiß	2023 Sauvignon Blanc "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 Limetten, Minze, Himbeeren und Holunderblütenmarinade	€ 19,50
<i>Asparagus Salad "Hugo"</i>	
<i>with fresh lime, mint, raspberries and elderflower vinaigrette</i>	



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 22,50
<i>Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce, potato dumplings and coleslaw with bacon</i>	

Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Feldsalat	€ 21,50
<i>Veal meatballs with potato and lamb's lettuce salad</i>	

Rosa Lammrücken in Kräuterkruste auf Bohnen-Tomatengemüse und Kartoffelgratin	€ 38,50
<i>Herb-crusted pink lamb loin served with bean and tomato medley and potato gratin</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", Weingut	0,1l	€ 6,50
Weingut Wirsching/Franken	0,2l	€ 12,00



Weißes Schokoladenmousse mit Gewürzorange und Salzkaramell	€ 12,50
<i>White chocolate mousse with spiced oranges and salted caramel</i>	

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

