

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Erdbeer - Rhabarber	€ 8,20
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei von Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

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



Spargelsalat "Hugo" mit frischen Limetten, Minze und Holunderblütenmarinade	€ 18,00
<i>“Hugo” Asparagus Salad with Fresh Limes, Mint, and Elderflower Marinade</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>	

Gebratenes Maishendl Supreme auf cremigem Risotto mit weißem Spargel und buntem Gemüse.	€ 28,00
<i>Roasted Supreme chicken on a bed of creamy risotto with white asparagus and mixed vegetables</i>	

Portion frischer Stangenspargel (400 g) serviert mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter	€ 27,50
<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	€ 14,00
kleinem Lachssteak / small salmon steak	€ 21,00
kleinem Wiener Schnitzel / small Wiener Schnitzel	€ 21,50

Bayerische Creme mit frischen Himbeeren	€ 8,50
<i>bavarian cream with fresh raspberries</i>	

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