

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
Asparagus Salad "Hugo"
with fresh lime, mint, raspberries and elderflower vinaigrette € 19,50



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

Maishähnchenbrust auf Spargelrisotto
und grünem Spargel
*Corn-fed chicken breast
on asparagus risotto with green asparagus* € 27,50

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:
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



Kokosmousse mit Maracuja und Eis
Coconut mousse with passion fruit and ice cream € 9,50

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