

SPARGELZEIT IM BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 20. April bis Sonntag, 5. Mai 2024
11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00

Spargelsalat Erdbeeren / Spargel / Calamansi Balsam Essig / bunte Tomaten / Frühlingsalat Asparagus salad / white & green asparagus / strawberries / calamansi balm vinegar tomatoes / seasonal salad	EUR 14,50
Spargelcremesuppe Croûtons / Schnittlauchöl Cream soup of asparagus / croûtons / chives-oil	EUR 6,00
* * *	
Marchfelder Stangenspargel Heurige-Kartoffeln / Sauce Hollandaise White Asparagus / potatoes / sauce hollandaise	EUR 16,70
Portion Kräuterschinken portion herb-ham	EUR 2,30
Spargel Cordon Bleu Petersilkartoffeln / Sauce Hollandaise Asparagus cordon bleu / potatoes / sauce hollandaise	EUR 18,20
Cremiges Risotto mit weißem & grünem Spargel Grana Padano / Zupfsalat / gebeizt-geriebenes Eigelb Risotto with white & green asparagus / Grana Padano / salat / stained-rubbed-egg yolk	EUR 16,90
Rinderfilet vom Voralpenrind (200g) Marchfelder Stangenspargel / Herzoginkartoffeln / Morchel-Rahmsauce / Kalbsjus Beef fillet (200g) / white asparagus / duchess potatoes / morel-cream-sauce / veal jus	EUR 36,50
* * *	
Rhabarber Cobbler Rhabarber / Zitronengrascreme / Crumble / Rahm-Eis Rhubarb cobbler / lemongrass-crème / crumble / ice cream	EUR 7,00

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling DAC

Weingut Sax
Kamptal
1/8 lt. € 5,70
0,75 lt. Flasche € 34,00

2022 Heideboden Cuvée (Merlot, Cabernet Sauvignon)

Weingut Winzent
Burgenland
1/8 lt. € 5,20
0,75 lt. Flasche € 31,00

Inklusivpreise

UNSER KÜCHENCHEF INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.