

# FIT IN DEN FRÜHLING

Samstag, 18. Mai bis Sonntag, 2. Juni 2024

11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:30 Uhr

## Vitello Tonnato

Kalbstafelspitzscheiben / Thunfischsauce / Wildkräuter / Kapernbeeren / Baguette **EUR 13,50**  
Vitello Tonnato / boiled beef / tuna-sauce / wild-herbs / capers / baguette

## Kohlrabicremesuppe

Brennesselöl / Brioche-Croûtons / Kerbel **EUR 6,10**  
Cream soup of cabbage turnip / nettle-oil / brioche-croûtons / chervil

\* \* \*

## Rosa gebratenes Kalbsfilet

Marchfelder Spargel / Sauce Hollandaise / Kalbsjus **EUR 30,60**  
Heurige Kartoffeln mit frischem Liebstöckel  
Pink grilled veal fillet / white asparagus / potatoes with lovage / sauce hollandaise / veal jus

## Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Spargel-Kräuterrisotto / Spinat-Velouté **EUR 23,80**  
Grilled sea brass fillet / asparagus-herb risotto / spinach-sauce

## Frühlings-Gnocchi

Erbsen / Spargel / Grana Padano **EUR 13,60**  
Gnocchi / peas / green asparagus / Grana Padano

\* \* \*

## UNSER BRAURESTAURANT-HIGHLIGHT IM FRÜHLING:

### „Maiwipferl“ Crème Brûlée

Handgepflückte Fichtennadel / hausgemachtes Sauerrahm-Limetteneis **EUR 7,90**  
Crème Brûlée / spruce needle / sour-cream-lime ice cream

## WEINEMPFEHLUNG

### 2023 Gelber Muskateller

Bio-Weingut Schwarz  
Schrattenberg, Niederösterreich  
1/8 lt. € 5,40  
0,75 lt. Flasche € 32,00

### 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.