

Frühling & Spargel in den Waldviertler Stuben

GEDECK (A|G)

Ofenfrischem Gebäck, Butter und Aufstrich
(wird am Abend automatisch serviert,
Abbestellung auf Wunsch jederzeit möglich) | 2,90

VORSPEISEN

Salat vom Marchfelder Spargel (D|H|O)
mit norwegischem Räucherlachs und Macadamianussöl | 9,50

Gebratener Schafkäse im Mohn-Speckmantel (C|G|M|O)
auf knackigem Blattsalat mit feinem Hausdressing | 8,50

Frühlingsalat (C|G|M|O)
Rucola, Wildkräuter und Basilikum,
mit Käsemacher-Ziegenfrischkäse und Erdbeeren | 8,50

SUPPEN

Klare Rindsuppe (A|C|F|G|L)
mit Leberknödel oder Frittaten | 3,10

Spargel-Orangencrèmesuppe (A|F|G|L|O)
mit frischer Kresse | 4,90

VEGETARISCH & VEGAN

Bandnudeln mit Spargelrahmsauce (A|C|G|F|L|O)
mit frischen Kräutern und Grana Padano | 9,50

Gelbes Spargelcurry (vegan) (A|F|O)
mit Tofu, Radieschen und Sojasprossen | 8,50

Marchfelder Solospargel (C|F|G|O)
mit heurigen Erdäpfeln und Sauce Hollandaise | 14,90

Weißer und grüner Spargel (A|C|G|O)
mit Butterbrösel, gehacktem Ei und Kresse, dazu Petersilerdäpfel | 14,90

FISCHGERICHTE

In Mohn gebackenes
Waldviertler Karpfenfilet (A|C|D|G|M|O)
mit Erdäpfel-Kressesalat | 13,90

Forelle „Müllerin Art“ (A|G|M|O|H)
mit Petersilerdäpfel und Mandelblätter, dazu Blattsalat | 13,50

Knusprig gebratenes Zanderfilet (A|D|G|O)
auf cremigem Spargelrisotto | 15,50

Gebratene Riesengarnelen (B|F|G|O|C)
mit Marchfelder Spargel, Erbsenschoten und Sauce Hollandaise | 17,50

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Schwein (A|C|G|M|O)
im Pfandl gebacken, dazu Petersilkkartoffeln und gemischter Salat | 9,90

Rosa gebratene Schweinsmedallions (A|F|G|L|O)
mit Solospargel, Bärlauchcrème und Butterkartoffeln | 15,90

Spargelplatte für 2 Personen (A|C|D|F|G|O|L)
2erlei Spargel, Schweinsmedallions, Lachstranche,
Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel | 27,90

Halbes Backhendl
goldgelb gebacken (A|C|G|M|O)
mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat | 11,50

Rosa Beiriedschnitte (G|O)
auf Erdäpfel-Spargelgröstl und Sauce Madeira | 17,50

Gebratene Perlhuhnbrust (A|F|G|L)
auf rahmigem Couscous mit Spitzmorcheln,
Jungzwiebel und Rucola, dazu Portweinsauce | 14,90

DESSERTS

Waldviertler Mohnnudeln (A|C|G|O)
mit Zwetschkenröster | 5,90

Mousse von der Milkschokolade (C|G)
mit Himbeerespuma und Zitronensorbet | 6,90

Pfefferminz-Sauerrahmparfait (A|C|G|M|O)

mit Erdbeeren und Schoko-Crumbles | 6,50

Österreichische Weichkäseauswahl (G|O)

mit Feigensenf | 7,50

APERITIF & WEINEMPFEHLUNG

Lillet Wild Berry | 4,90

Gelber Muskateller Klassik 2015

Weingut Krispel, Steiermark, trocken | 1/8 l | 3,30

Grüner Veltliner Faulenzerwein 2016

Weingut Steininger, Kamptal, Langenlois – trocken | 1/8 l | 3,20

Spätlese 2015

Weinlaubenhof Kracher Illmitz, Neusiedlersee – süß | 1/16 l | 2,40

Weitere Empfehlungen finden Sie auf unseren Tischdisplays ...

ALLERGENE

A-Glutenhaltiges Getreide

B-Krebstiere

C-Eier

D-Fische

E-Erdnüsse

F-Sojabohnen

G-Milch (einschließlich Laktose)

H-Schalenfrüchte

L-Sellerie

M-Senf

N-Sesamsamen

O-Schwefeldioxid und Sulfite

P-Lupinen

R-Weichtiere