

VORSPEISEN

Preise in €

| | |
|--|-------|
| Carpaccio vom Black Angus <i>mit Pesto und gehobeltem Grana (G,H)</i> | 14,90 |
| Marinierter Bio-Spargel <i>mit Bio-Räucherlachs und Dijon-Senf sauce (M)</i> | 13,90 |

AUS DEM SUPPENTOPF

| | |
|---|------|
| Kräftige Rind- oder Gemüsesuppe <i>mit Frittaten, Grießnockerl, Kaspressknödel oder Leberknödel (A,C,G,L)</i> | 4,50 |
| Marchfelder Spargelcremesuppe <i>mit Schwarzbrotchips (A,G)</i> | 4,90 |

AUS FLUSS UND SEEN

| | |
|--|-------|
| Gebratenes Saiblingfilet auf Zitronenbutter <i>mit Bio-Grillgemüse (G)</i> | 18,90 |
| Gebratenes Lachsforellenfilet <i>mit Marchfelder Bio-Solospargel, Orangensauce und Basmatireis (A,G)</i> | 18,90 |

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

| | |
|---|-------|
| Gösinger-Maibockrücken zart rosa <i>auf Marchfelder Bio-Solospargel, Portweinsauce und gebratene Schupfnudeln (A,C,G,L)</i> | 23,90 |
| Wiener Schnitzel vom Milchkalb <i>in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilerdäpfel, hausgemachte Wildpreiselbeeren und gemischter Salat (A,C,G)</i> | 20,90 |
| Geschmortes Gösinger Hirschkalb <i>in Jägersauce mit hausgemachten Wildpreiselbeeren und Töpfen-Serviettenknödel (A,C,G)</i> | 20,20 |
| Gefüllte Freilandhühnerbrust <i>mit Frischkäse und Paradeiser dazu grüner Bio-Spargel, Morchelsauce und Wildreis (G,L)</i> | 18,40 |
| Alt-Wiener-Zwiebelrostbraten zart rosa <i>vom Rind dazu Speckfisolen, Fächergurken und Rosmarinerdäpfel (A,L)</i> | 20,60 |

VEGETARISCHE GERICHTE

Preise in €

| | |
|--|-------|
| Marchfelder Bio-Solospargel <i>mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln (C,G,M)</i> | 17,80 |
| Spargelcrêpes mit Frischkäse und Bio-Spargel <i>dazu Tomatensalsa (A,C,G)</i> | 17,90 |
| Veganes Bio-Ofengemüse <i>mit Thymianerdäpfel und Bärlauchöl ()</i> | 12,90 |

MENÜS FÜR KINDER

| | |
|---|------|
| Wiener Schnitzel vom Schwein <i>mit Pommes Frites (A,C,G)</i> | 7,90 |
| Faschiertes Laibchen <i>mit Erdäpfelpüree (A,C,G)</i> | 7,90 |
| Spaghetti <i>mit Sauce Bolognese (A,C,G,L)</i> | 7,50 |

DESSERTS

| | |
|---|--------------|
| Erdbeer-Minzparfait <i>mit marinierten Bio-Erdbeeren (A,C,G)</i> | 7,90 |
| Bio-Joghurt-Limettenmousse <i>mit frischen Bio-Erdbeeren (G)</i> | 7,60 |
| Vanille-Grießflammerie <i>mit Bio-Erdbeer-Rhabarberagout (A,G)</i> | 7,60 |
| Marmeladepalatschinken <i>gefüllt mit Marille, Preiselbeere oder Erdbeere (A,C,G)</i> | 5,40 |
| Österreichischer Käseteller (G,M) <i>Klein/ groß /</i> | 7,40 / 12,40 |
| Gebäck pro Stück (A,G,H,N) | 1,30 |
| Gedeck | 2,50 |