

EMPFEHLUNGEN UNSERER KÜCHENCHEFS

THE CHIEF'S
RECOMMENDATION

VORSPEISE COLD APPETIZERS

Gebeizter Saibling

Spargel / Radieschen / Kren

Marinated char

Asparagus / radishes / horseradish

(A,C,D,G,L)

€ 15,90

SUPPE SOUP

Schaumsuppe vom Spargel

Garnele

Cream of asparagus soup

Shrimp

(A,B,G,L,O)

€ 7,80

ZWISCHENGERICHTE ENTRÉE

Kärntner Spargelklassiker

Spargel / Heurige Kartoffel / Castello

Carinthian asparagus classic

Asparagus / new potatoes / Castello prosciutto

(A,C,G,L,M,O)

€ 15,90

als Hauptspeise / *as main course:*

€ 23,50

Had 'n Cavatelli

Spargel / Zitrone / Flusskrebs

Buckwheat cavatelli

Asparagus / lemon / crayfish

(A,B,C,G,L,O)

€ 10,90

als Hauptspeise / *as main course:*

€ 15,90



Grüner Veltliner Burgberg, (O)

Weingut Lagler,

Spitz Wachau

1/8l € 5,00

Gedeck pro Person € 3,00 /
place setting per person € 3.00

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

THE CHEF'S
RECOMMENDATION

HAUPTGERICHT MAIN COURSE

Geschmorte Kalbsbackerl

Bramata / grüner Spargel / Grana

Braised veal cheeks

Bramata polenta / green asparagus / Grana cheese

(A,G,L,M,O)

€ 26,50



Merlot (O)

Weingut Setzer,

Hohenwarth-Weinviertel 1/8l € 4,90

Branzinoilet „Irena Fonda“

Spargelrisotto / Spinat / Tomaten

Sea bass fillet from „Irena Fonda“

Asparagus risotto / spinach / tomatoes

(D,G,L,O)

€ 26,60



Sauvignon Blanc STK (O)

Weingut Lackner Tinnacher,

Gamlitz Südsteiermark 1/8l € 5,20

DESSERT DESSERT

Rhabarber

Sauerampfer / Erdbeere

Rhubarb

Sorrel / strawberry

(A,C,E,F,G,H,O)

€ 8,90

