

Frühlingszeit!

Vorspeisen

Rindercarpaccio 10,60
Filet vom Mühlviertler Almochsen /
Spargel-Basilikumvinaigrette / Asmonte /
Rucola

Spargelrisotto 12,20
in Kräuterbutter gebratene Blue Label-
Garnelen
als Hauptspeise 19,60

Spargel-Cordon-Bleu 11,80
Erdäpfel-Vogelersalat / Estragon-Mayonnaise
als Hauptspeise 17,90

Suppe

Cremige Spargelsuppe 5,50
Spargelravioli

Hauptspeisen

Gegrilltes Kalbsrückensteak 29,80
vom Malzner in Hirschbach /
weißer Spargel aus dem Marchfeld /
Petersilerdäpfel / Weißbierhollandaise

In Cuvée geschmorte Lammhaxerl ... 22,40
Kräutertagliatelle / Ratatouille / Blattspinat

**Mit Bärlauchpolenta gefüllte Bauern-
Hendlbrust** vom Wech im Lavanttal. ... 19,40
Spargelrisotto / Schmortomate /
Liebstöckljus

Grüner und weißer Spargel 18,50
Petersilerdäpfel / Weißbierhollandaise

Frühlingspasta 11,90
Oriechette / Spinat / Spargel / Tomaten /
Mairübchen / Basilikumpesto / Parmesan
auch vegan möglich



Dessert

Limetten-Cheesecake 8,40
Rhabarber / Erdbeereis / Baiser

Hausgemachte Kuchen und Torten 3,50
von unserer Konditormeisterin /
nach Tagesangebot

Zum Cheese Cake
empfiehlt der
Biersommelier
unser
Pegasus

