



# SPARGEL-SPEZIALITÄTEN



**BURSCHIK'S Vermouth „Wiener Klassik“ – € 5,-**

Ein feiner, leichter Auftakt, der wunderbar in die Spargelzeit passt.

**Menü mit Suppe & Dessert – € 19,90 oder Menü mit Suppe oder Dessert – € 17,90**

**Spargelcremesuppe** – zart, cremig, mit feiner Obershaube

**Rindsuppe** – klar, kräftig, mit Grießnockerl

## Menü 1 – Cordon Bleu Spargelpalatschinken

Zwei Palatschinken, gefüllt mit weißem & grünem Spargel, überbacken mit Schinken & Gouda. Dazu ein frischer Blattsalat.

## Menü 2 – Wiener Spargel Palatschinken

Marchfelder Spargel im Speckmantel, eingerollt in zwei Palatschinken, mit Basilikumpesto überbacken und im Pfandl serviert. Dazu ein knackiger Blattsalat.

## Menü 3 – Frühjahrs Palatschinken

Zwei Palatschinken, gefüllt mit grünem Marchfelder Spargel, Saunaschinken & Käse. Goldbraun in Bröseln gebacken, serviert mit feiner Sauce Tartare.

## Menü 4 – Wiener Schnitzel mit Spargel

Ein klassisches Wiener Schnitzel vom Schwein, begleitet von frischem Marchfelder Spargel, dazu Sauce Tartare & Petersilerdäpfel.

## Menü 5 – Marchfelder Spargelspitzen

Zart gebratener grüner Marchfelder Spargel mit Pinienkernen, dazu Petersilerdäpfel & ein frischer grüner Salat. Ein leichtes, frühlingshaftes Gericht.

## Dessert im Glas

**Topfencreme mit Erdbeeren** – fruchtig, leicht, wunderbar frisch

**Mocca-Rum Mascarponecreme** – cremig, aromatisch, mit Biskotte

**Grüner Veltliner Landwein** 1/8 – € 3,20

Ein ehrlicher, naturverbundener Wein – perfekt zur Spargelzeit.