



SPECIALITÀ A BASE DI ASPARAGI



Vermouth BURSCHIK'S "Wiener Klassik" – € 5,-

Un inizio fine e leggero, perfetto per la stagione degli asparagi.

Menù con zuppa e dessert – € 19,90 • Menù con zuppa o dessert – € 17,90

Crema di asparagi – delicata, cremosa, con un soffice tocco di panna

Brodo di manzo – chiaro, saporito, con canederlo di semolino

Menù 1 – Palatschinken Cordon Bleu agli Asparagi

Due palatschinken ripieni di asparagi bianchi e verdi, gratinati con prosciutto e formaggio Gouda. Serviti con una fresca insalata verde.

Menù 2 – Palatschinken alla Viennese con Asparagi

Asparagi del Marchfeld avvolti nella pancetta, arrotolati in due palatschinken, gratinati con pesto al basilico e serviti nella padella. Con un'insalata verde croccante.

Menù 3 – Palatschinken di Primavera

Due palatschinken ripieni di asparagi verdi del Marchfeld, prosciutto sauna e formaggio. Impanati e dorati, serviti con una fine salsa tartara.

Menù 4 – Wiener Schnitzel con Asparagi

Classico Wiener Schnitzel di maiale, accompagnato da asparagi freschi del Marchfeld, salsa tartara e patate al prezzemolo.

Menù 5 – Punte di Asparagi del Marchfeld

Asparagi verdi del Marchfeld delicatamente saltati con pinoli, serviti con patate al prezzemolo e una fresca insalata verde. Un piatto leggero e primaverile.

Dessert in bicchiere

Crema di ricotta con fragole – fruttata, leggera, meravigliosamente fresca

Crema al mascarpone con moka e rum – cremosa, aromatica, con savoiardo

Grüner Veltliner vino da tavola 1/8 – € 3,20

Un vino sincero e legato alla natura – perfetto per la stagione degli asparagi.