



## Spargel Spezialitäten



Aperitif Empfehlung ist BURSCHIK'S VERMOUTH WIENER KLASSIK € 5,-

**Menü mit Suppe **und** Dessert € 19,90 Menü mit Suppe **oder** Dessert € 17,90**

Spargelcremesuppe mit Obershaube

Rindsuppe mit Grießnockerl

### Menü 1: Vegetarische Spargelpalatschinken

Zwei Palatschinken mit Buntem Spargel & Frischkäse  
gefüllt, serviert mit Spiegelei, dazu Blattsalat

### Menü 2: Wiener Spargel Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Marchfelder Spargel im  
Speckmantel gefüllt, mit Basilikumpesto überbacken,  
im Pfandl serviert, dazu Blattsalat



### Menü 3: Frühjahrs Palatschinken Cordon Bleu

Zwei Palatschinken gefüllt mit Marchfelder Spargel, Saunaschinken &  
Jungzwiebeln, in Bröseln gebacken, serviert mit Sauce Tartare

### Menü 4: Steirisches Schweinsfilet

geschnetzeltes Schweinsfilet in Obersauce, mit  
buntem Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise  
& Petersilerdäpfeln, im Pfandl serviert

### Menü 5: Marchfelder Spargelspitzen

Marchfelder Spargelspitzen mit Kräutersauce und gebratenen  
Schinkenstreifen, dazu Erdäpfeln

### **Dessert im Glas**

### **Topfencreme mit Erdbeeren**

### **Mocca-Rum Mascarponecreme mit Biskotte**

### **Bio Wein aus Österreich**

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



Wir mögen keine industriellen Weine. Viel Kopf und Gespür, Geduld und die  
Liebe zum Wein, mehr braucht's nicht.