

# Especialidades de espárragos

Recomendación de aperitivo: BURSCHIK'S VERMOUTH WIENER KLASSIK € 5,-

**Menú con sopa y postre € 19,90 o Menú con sopa o postre € 17,90**

## **Sopas:**

*Crema de espárragos con nata o Caldo de ternera con albóndigas de sémola*

### **Menu 1: Crêpes de espárragos vegetarianos**

*Dos crêpes rellenos de espárragos variados y queso crema, servidos con huevo frito y ensalada de hojas verdes*

### **Menú 2: Crêpes vieneses de espárragos**

*Dos crêpes rellenos de espárragos de Marchfeld envueltos en tocino, gratinados con pesto de albahaca, servidos en sartén, acompañados de ensalada de hojas verdes*

### **Menú 3: Crêpes de primavera Cordon Bleu**

*Dos crêpes rellenos de espárragos de Marchfeld, jamón cocido y cebolleta, empanados y fritos, servidos con salsa tártara*

### **Menú 4: Salteado de solomillo de cerdo al estilo de Estiria**

*Solomillo de cerdo salteado en salsa de nata, con espárragos variados de Marchfeld, salsa holandesa y patatas al perejil, servido en sartén*

### **Menú 5: Puntas de espárragos de Marchfeld**

*Puntas de espárragos de Marchfeld con salsa de hierbas y tiras de jamón salteadas, acompañadas de patatas*

## **Postres en vaso:**

*Crema de requesón con fresas*

*Crema de mascarpone con café y ron, con bizcocho*



*Vino ecológico de Austria:  
Grüner Veltliner Landwein 1/8 € 3,20*

