



## Spargelzeit

**Spargelcreme-Suppe 3,80** A,G,H,L  
mit gerösteten Mandelsplittern und Obers

**Gebackene Spargelstangen 8,90** A,C,G,M  
Junger Spargel, in Prosciutto, Käse und Blattspinat gehüllt,  
auf Wiener Art gebacken,  
mit Petersilkartoffel und Cocktailsoße

**Spargel „klassische Art“ 9,50** C,G  
weißer Spargel, mit Sauce Hollandaise,  
dazu Petersilkartoffel

**Kresse-Risotto mit jungem Spargel 9,50** G,L,O  
Cremiges Risotto mit frischer Kresse und Traisentaler Wein,  
geschmolzene Kirschtomaten, junger Spargel  
und Späne vom Parmesan

**Schweinsmedaillons auf Spargelrahm 14,80** A,C,G,L  
Schweinsmedaillons gegrillt, auf feinem Spargelrahm,  
dazu Kartoffelkroketten und junger Spargel

**Lachsforellen-Filet mit Spargel 15,50** A,D,G  
Fast grätenfreies Filet von der Lachsforelle, gegrillt,  
auf Frischkäse-Kräuter-Rahm, mit jungem Marchfeld-Spargel  
und cremiger Polenta