

„Frühlingsmenü“ in 4 Gängen

Spargelsalat

Bunter Spargelsalat vom Marchfelder Spargel mit marinierten Wildkräutern,
würzigem Asmonte & Rohschinken (A)/(C)/(G)/(M)

1/8lt. Grüner Veltliner Löss/19/Langenlois/Schloss Gobelsburg € 4,10

Kohlrabisuppe

Cremesuppe vom Wiener Kohlrabi mit Räucherfisch & Brennessel
(A)/(D)/(G)/(L)

Entenbrust

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit jungen Karotten,
knusprigen Erbsencannelloni & Sesam (A)/(C)/(G)/(H)/(L)/(N)

1/8lt. Cuvée Barrique/Zw,Bf,Me/17/Höflein/Artner € 4,40

Erdnussparfait

Erdnussparfait mit cremigen Bananen & Nusscrumble
(A)/(C)/(E)/(G)

1/16lt. Beerenaulese/17/Ilmütz/Kracher € 4,70

Menüpreis pro Person: € 42,00

ALLERGENINFORMATION:

(A) - Glutenhaltiges Getreide / (B) - Krebstiere / (C) - Eier / (D) - Fisch / (E) - Erdnuss /
(F) - Soja / (G) - Milch / (H) - Schalenfrüchte / (L) - Sellerie / (M) - Senf / (N) - Sesam /
(O) - Sulfite / (P) - Lupinen / (R) - Weichtiere