

# Spargelwochen

<b>Spargelcrèmesuppe</b> <sup>1,6,7</sup>		4,10
<b>Spargelsalat</b> vom grünen und weißen Spargel mit Cherrytomaten und Erdbeervinaigrette <sup>10</sup>		11,40
<b>Marchfelder Solospargel mit Sauce Hollandaise</b> <sup>3,7,10</sup> dazu Petersilerdäpfeln <sup>7</sup> und Prosciuttochip		15,40
<b>Schweinsmedaillons</b> auf Spargel-Blattspinat-Erdäpfelgröstl <sup>7</sup> , dazu Sauce Hollandaise <sup>3,7,9</sup>		17,80
<b>Gebackener Spargel</b> <sup>1,3,7</sup> mit Schinken und Käse <sup>7</sup> , dazu Sauce Tartare <sup>3,6,9,10</sup>		16,40
<b>Surf and Turf mit Solospargel</b> (Garnelen und Filet Mignon) mit Petersilerdäpfeln <sup>7</sup> und Sauce Hollandaise <sup>3,7,9</sup>		28,80
<b>Saiblingsfilets</b> <sup>4</sup> vom Grill auf Spargelbärlauchrisotto <sup>7,9</sup> mit frischem Parmesan <sup>7</sup>		17,80
<u>Schmankerl des Monats:</u>		
<b>Spargelpfanne</b> mit Nockerln <sup>1,3,7</sup> , Hühnerfleisch und Lauch, mit Käse überbacken		13,80
<b>Schokoladentarte</b> <sup>1,3,7</sup> mit Erdbeerragout		5,60
<u>Craft Beer<sup>1</sup> Empfehlung des Monats:</u>		
<b>Brauwerk Padrone Calabrese</b>	0,33l	5,60
<u>Weinempfehlungen<sup>12</sup> des Monats:</u>		
<b>Welschriesling 2017</b>	1/8l	3,60
Weingut Krispel, Südoststeiermark		
<b>Cuvée Carnuntum Klassik 2016</b>	1/8l	3,60
(Zweigelt und Blaufränkisch)		
Weingut Artner, Carnuntum, Niederösterreich		