

## Liebe Gäste,

wir geben uns sehr viel Mühe, aus Lebensmitteln eine Besonderheit zu machen und servieren Ihnen in klassischem Ambiente modern angerichtete Speisen. In unserem Restaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche saisonale Küche, die sich auf ausgewählte Produkte aus unserer Region bezieht.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es zu kleinen Verzögerungen kommen. Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

## Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Rieslingsekt	€	4,40
Glas Rieslingsekt mit hausgemachtem Likör	€	4,80
Vermouth Di Torino Bianco Tonic	€	7,00
Miin Gin, Abfindungsbrenner Erich Sparr mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€	10,00

## Unsere Weinempfehlungen

Sankt M Lemberger Weißherbst	1/8 l	€	4,70
Württemberg QbA trocken	0,75 l	€	27,00
Weingärtner Cleeborn & Güglingen			
Sauvignon Blanc	1/8 l	€	6,30
Südsteiermark DAC trocken	0,75 l	€	36,00
Weingut Erwin Sabathi			
Weissburgunder	1/8 l	€	5,80
Vulkanland Steiermark DAC trocken	0,75 l	€	33,00
Weinbau Frühwirth, St. Anna am Aigen			
Hillside <small>SY,ME,ZW</small>	1/8 l	€	6,30
Burgenland QW trocken	0,75 l	€	36,00
Weingut Leo Hillinger			

## Suppen

### Klare Brühe

mit hausgemachten Grießklößchen € 5,50

mit hausgemachten Kräuterflädle € 5,50

Rahmsuppe vom weißen Stangenspargel € 7,00  
mit Schaum vom grünen Spargel

## Vorspeisen

Weißes Spargel-Kartoffel-Törtchen € 13,50  
mit grünem Spargel, Rucola und Erdbeeren

Bunte Spargel-Karotten-Pasta € 14,50  
mit Himbeeren und Büffelmozzarella

Beef Tatar vom Rinderfilet € 15,50  
mit hausgemachtem Toastbrot  
und eingelegten Radieschen

Salatherzen mit Kartoffeldressing € 12,50  
Speckchip und gehobelter Trüffelperle

Gemischter Salat € 5,00

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie  
uns bitte an.

# Hauptgerichte

Portion weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Kräuter-Flädle, geklärte Butter oder Sauce Hollandaise	€ 21,50
Dazu wahlweise:	
paniertes Kalbsschnitzel	€ 12,50
rosa gebratenes Rinderfilet	€ 16,50
4 St. gebratene Garnelen	€ 10,00
Gebratene Brust vom Vorarlberger Huhn auf Spargel-Kartoffel-Gröstl	€ 25,00
Kurzgebratene Roulade vom Ländle Schweinefilet gefüllt mit Bärlauch dazu Spargelragout und Flädle-Streifen	€ 23,50
Lammhüfte, rosa gebraten an Ratatouille und gebratenen Kartoffelwürfeln	€ 26,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten mit zweierlei Zwiebeln, Speckbohnen und handgeschabten Spätzle	€ 25,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 24,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie  
uns bitte an.

## Fisch

- In Kräutern gebratene Riesengarnelen € 27,50  
auf hausgemachten Muschelnudeln  
geschwenkt in Olivenöl  
mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Gebratenes Filet vom Ramschwag-Saibling € 27,50  
an Spargelrisotto und Hummersoße

## Vegetarisch

- Hausgemachtes Nudelrisotto € 18,50  
mit Zuckerschoten, Erbsen  
und gehobelter Trüffelperle
- Hausgemachte Bärlauch-Ravioli € 17,50  
mit Spargelspitzen  
geschwenkt in brauner Butter  
dazu kleiner Blattsalat

## Vegan

- Hausgemachte Linsenbällchen € 17,50  
in Paprika-Kokosmilch-Soße, dazu Reis  
und kleiner Blattsalat

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie  
uns bitte an.