

**Aperitif oder einfach mal für Zwischendurch:**  
Frizzante (Perlwein) Rosé auf Eis mit frischen Erdbeeren,  
Erdbeer-Limettensirup und frischer Minze 0,2l.... **4,80 Euro**

**Cappelletti** mit Taleggio-Kräuterfüllung, geschmortes  
Antipastigemüse in einer Basilikum-Sahnesauce mit  
Rauke, Grana Padano und Tomatenrelish, Beilagensalat  
**13,50 Euro**

**Kräutergarnelen (ohne Schale)** aus der Pfanne auf  
einem großen Salat mit Wassermelonen, Honigmelonen,  
Gurken, Schnittlauch, frischer Minze und einem Zitrus-  
Balsamicodressing, selbstgebackenes Brot **14,00 Euro**

**knusprige Ziegenkäsetaler** auf gemischten Blattsalaten  
mit grünem gebratenen Spargel, frischen Champignons,  
Cherrytomaten und einem Basilikumdressing,  
selbstgebackenes Brot **13,00 Euro**

**Kalbssteak** aus der Hüfte mit Kürbiskern-Kräuterbutter  
auf grünem und weißem Spargel, frischen Aprikosen  
und Cherrytomaten, knusprige Frühkartoffelspalten mit  
grauem Meersalz **18,50 Euro**

**zarter Rehbraten** in einer leichten Rotweinsauce auf  
weißem Spargel, mit Polenta- Haselnußschnitten  
und einem Beilagensalat **17,90 Euro**

**Weinempfehlung:**

**Grüner Veltliner 2017 Ganslgraben**

Weingut: Höllerer, Niederösterreich

Traube: 100 % Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5%

Helles Gelbgrün, Silberreflexe mit einer feinen Kräuterwürze

in der Nase, vielschichtiges Bukett - einladende gelbe reife

Äpfel, ein Hauch von Birne, jugendliche und elegante

Fruchtaromen, zart nach Honigmelone mit dezenter

Säurestruktur, zitronig und feiner Süße im Abgang.

Ein klassischer Grüner Veltliner, der sich als idealer Spargel

Speisenbegleiter anbietet.

**0,2 l..... 5,10 €**

**Flasche.....17,80 €**

**Aperitif oder einfach mal für Zwischendurch:**  
Frizzante (Perlwein) Rosé auf Eis mit frischen Erdbeeren,  
Erdbeer-Limettensirup und frischer Minze 0,2l.... **4,80 Euro**

**Cappelletti** mit Taleggio-Kräuterfüllung, geschmortes  
Antipastigemüse in einer Basilikum-Sahnesauce mit  
Rauke, Grana Padano und Tomatenrelish, Beilagensalat  
**13,50 Euro**

**Kräutergarnelen (ohne Schale)** aus der Pfanne auf  
einem großen Salat mit Wassermelonen, Honigmelonen,  
Gurken, Schnittlauch, frischer Minze und einem Zitrus-  
Balsamicodressing, selbstgebackenes Brot **14,00 Euro**

**knusprige Ziegenkäsetaler** auf gemischten Blattsalaten  
mit grünem gebratenen Spargel, frischen Champignons,  
Cherrytomaten und einem Basilikumdressing,  
selbstgebackenes Brot **13,00 Euro**

**Kalbssteak** aus der Hüfte mit Kürbiskern-Kräuterbutter  
auf grünem und weißem Spargel, frischen Aprikosen  
und Cherrytomaten, knusprige Frühkartoffelspalten mit  
grauem Meersalz **18,50 Euro**

**zarter Rehbraten** in einer leichten Rotweinsauce auf  
weißem Spargel, mit Polenta- Haselnußschnitten  
und einem Beilagensalat **17,90 Euro**

**Weinempfehlung:**

**Grüner Veltliner 2017 Ganslgraben**

Weingut: Höllerer, Niederösterreich

Traube: 100 % Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5%

Helles Gelbgrün, Silberreflexe mit einer feinen Kräuterwürze

in der Nase, vielschichtiges Bukett - einladende gelbe reife

Äpfel, ein Hauch von Birne, jugendliche und elegante

Fruchtaromen, zart nach Honigmelone mit dezenter

Säurestruktur, zitronig und feiner Süße im Abgang.

Ein klassischer Grüner Veltliner, der sich als idealer Spargel

Speisenbegleiter anbietet.

**0,2 l..... 5,10 €**

**Flasche.....17,80 €**