

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 einer Füllung aus Rindfleisch, Aubergine
und Tomate mit geschmorten Zucchini, Paprika und bunten
Tomaten, Grana Padano, Rauke und einem Basilikum-
Sonnenblumenkernpesto, 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**

gebratenes Seehechtfilet auf feldfrischem buntem Mangold
und marinierter Paprika in Orangen-Basilikumsahnesauce,
Knoblauchkartoffeln aus der Pfanne, Beilagensalat
15,70 Euro

geschmortes Schweinbäckchen in Thymian-
Weißweinsahnesauce auf frischen Pfifferlingen mit Polenta-
Haselnussschnitten und einem Beilagensalat **15,50 Euro**

Flanksteak in Teriyakimarinade auf Nektarinen, Cherrytomaten
und Prinzessbohnen mit Balsamicoschalotten, Kürbiskern-
Petersilienpesto und knusprigen Kartoffelspalten mit grauem
Meersalz **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 einer Füllung aus Rindfleisch, Aubergine
und Tomate mit geschmorten Zucchini, Paprika und bunten
Tomaten, Grana Padano, Rauke und einem Basilikum-
Sonnenblumenkernpesto, 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**

gebratenes Seehechtfilet auf feldfrischem buntem Mangold
und marinierter Paprika in Orangen-Basilikumsahnesauce,
Knoblauchkartoffeln aus der Pfanne, Beilagensalat
15,70 Euro

geschmortes Schweinbäckchen in Thymian-
Weißweinsahnesauce auf frischen Pfifferlingen mit Polenta-
Haselnussschnitten und einem Beilagensalat **15,50 Euro**

Flanksteak in Teriyakimarinade auf Nektarinen, Cherrytomaten
und Prinzessbohnen mit Balsamicoschalotten, Kürbiskern-
Petersilienpesto und knusprigen Kartoffelspalten mit grauem
Meersalz **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 €