

## SPARGELZEIT

**Spargelsalat\*** <sup>CGAO\*</sup>  
mit Avocado, Bulgur, Minze  
und Paradeiser **12.50**

*\* schmeckt köstlich mit  
Hubn gegrillt <sup>G</sup> 4.00 / Garnelen gegrillt <sup>BG</sup> 6.00  
Rinderfiletscheiben gegrillt <sup>G</sup> 6.00*

**Spargelcremesuppe** <sup>CGAO\*</sup>  
mit geröstetem Schwarzbrot und  
knusprigem Spargel **5.50**

**Weisser Biospargel** <sup>CGAO\*</sup>  
vom Biohof Malafa aus  
Goldgeben im Weinviertel mit  
Sauce Hollandaise, Beinschinken  
vom Thum und Erdäpfel **19.90**

**Perlhuhnbrust vom Grill** <sup>GALO\*</sup>  
mit Parmesanrisotto und  
grünem Spargel **17.90**

**Gebratener Wolfsbarsch** <sup>DRCGAO\*</sup>  
mit Oktopus-Erdäpfel-Spargel-  
gröstl und Gartenkresse **23.50**

.....  
*Zum süßen Abschluss:*

**Überraschungsei** <sup>CGAH\*</sup>  
Akazienhonigparfait, eingelegter  
Rhabarber mit Himbeeren **7.80**

## INS WASSERGLAS .....

**Craft Soda** Hibiskus-Minze 0,5l **4.60**

**Craft Soda** Limette-Ingwer 0,5l **4.60**

## IN DAS GLAS ° .....

**Sekt Brut Rosé N.V.**  
Weingut Machherndl, Wachau  
0,1l **7.90**

**Rosé Viennois 2018**  
Fiona Figlmüller, Wien  
0,125l **4.70**

**Gemischter Satz Nussberg 2018**  
Weingut Hajszan Neumann, Wien  
0,125l **4.70**

**Gelber Muskateller Steinriegel 2017**  
Weingut Wohlmuth, Südsteiermark  
0,125l **4.90**

**Sauvignon Blanc 2017**  
Figlmüller Edition, Südsteiermark  
0,125l **4.90**

**Grüner Veltliner Weinviertel** <sup>DAC</sup> 2018  
Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel  
0,125l **4.80**

**Cuvée Velvet (BF/ZW/CS)**  
Weingut Pittnauer, Neusiedler See  
0,125l **4.90**

**Zweigelt Hedwighof 2014**  
Sepp Moser, Neusiedler See  
0,125l **4.70**

**Blaufränkisch Klassik 2015**  
Weingut Polczer, Eisenberg  
0,125l **4.80**

# ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

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

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.