

Wochengerichte

Frühlingssalat mit Spargel € 9,00
Schaffrischkäse, Kirscharadeiser, Kresse
C G L O P

Bärlauchschaumsuppe € 5,00
Lachswrap
A C D G L O P

Kräuterrisotto € 14,00
Frühlingsspargel, Jacobsmuscheln
A D G L O R

Rückensteak vom Weideochsen € 24,00
Mozarella, Bärlauchkruste,
Frühlingskarotten, Erdäpfelgratin
C G L M O

Lachsforelle € 22,00
Safran-Fenchel Kraut, Spinatroulade
A D G L M O

Eierlikörparfait € 6,00
Beerenragout
C G O

Wein der Woche

Grüner Veltliner Steinfeder Terrassen o € 2,80
Domäne Wachau, Dürnstein

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstier, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja,
G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite,
P = Lupinen, R = Weichtiere

dishes of the week

salad with asparagus € 9.00
sheep milk cheese, cherry tomatoes, cress
C G L O P

wild garlic foam soup € 5.00
salmon wrap
A C D G L O P

herbs risotto € 14.00
asparagus, scallops
A D G L O R

willow ox back steak € 24.00
Mozarella, wild garlic crust,
carrots, potatoe gratin
C G L M O

salmon trout € 22.00
saffron-fennel cabagge, spinach roll
A D G L M O

egg liqueur parfait € 6.00
berry ragout
C G O

wine of the week

Grüner Veltliner Steinfeder Terrassen o € 2,80
Domäne Wachau, Dürnstein

Allergy information according to Codex-reference:

A = cereals containing gluten, B = crustaceans, C = eggs, D = fish, E = peanuts,
F = soybeans, G = milk, H = nuts, L = celery, M = mustard, N = sesame seeds,
O = sulphites, P = lupin, R = molluscs