



Unsere Wochenkarte

Vorspeise

Weißer und grüner Spargel, Rhabarber und knuspriger Prosciutto Zupfsalat	Euro 22,90
mit Babyspinat, weißen Mohn, Radieschen, Cashew und rehydrierten Marillen	Euro 19,90

Suppe

Bärlauchcremesuppe	Euro 9,50
--------------------	-----------

Warme Vorspeise

Trofie mit Garnelen „alla Carbonara“	Euro 25,90
--------------------------------------	------------

Hauptspeise

Kalbrücken mit Spargel und Süßkartoffel	Euro 34,90
Seeteufel Saltimbocca mit Safranrisotto und Erbse	Euro 32,90
Spargel mit Heurigen (gerne auch mit Speck oder Beinschinken)	Euro 24,90
Rumpsteak mit Erdäpfelgratin und wilden Brokkoli	Euro 34,50

Dessert

Zitronen Allerlei	Euro 14,90
3 Pralinen	Euro 6,90



Our Weekly Menu | Il nostro menu settimanale

Appetizer / Antipasto

White and green asparagus, rhubarb and crispy prosciutto Asparagi bianchi e verdi, rabarbaro e prosciutto crudo croccante	Euro 22.90
Tossed salad with baby spinach, white poppy seeds, radishes, cashew and rehydrated apricots Insalata mista con spinaci, semi di papavero bianco, ravanelli, anacardi e albicocche reidratate	Euro 19.90

Soup / Minestra

Wild garlic cream soup Vellutata di aglio selvatico	Euro 9.50
---	-----------

Warm Appetizer / Antipasto caldo

Trofie with prawns "alla carbonara" Trofie con gamberi alla carbonara	Euro 25,90
---	------------

Main Course / Portata Principale

Saddle of veal with asparagus and sweet potato Euro34.90 Sella di vitello con asparagi e patata dolce	
Monkfish saltimbocca with saffron risotto and peas Saltimbocca di rana pescatrice con risotto allo zafferano e piselli	Euro32.90
Asparagus with new potatoes (also with bacon or ham) Asparagi con patate novelle (anche con pancetta o prosciutto)	Euro 24.90
Rump steak with potato gratin and wild broccoli Bistecca di fesa con patate gratinate e broccoli selvatici	Euro 34,50

Dessert / Dolce

Lemon allsorts Tutti i tipi di limoni	Euro 14,90
3 pralines 3 praline	Euro 6.90