

### STARTER:

<b>Cremant Blanc</b> 0,1	7,0
<b>Cremant Rosè</b> 0,1	7,5
<b>Lillet Wildberry</b>	8,0
<b>Aperol Spritz</b>	8,0



### HAUSSCHMANKERL

**Kraftbrühe aus dem Tafelspitz**  
mit feinem Rindfleisch & Gemüse-Julienne  
8,0

**Grünzeug trifft Schafskäse**  
Frühlingshafter Blattsalat mit Tomatenvielfalt,  
Gurkenchips, Paprika, Karotten und gratinierten  
Provenzialischer Schafskäse  
€ 17,5

**Geräucherter Wildlachs an Kartoffelröstis,**  
dazu ein Honig-Dill-Senf-Sauce & kleines Salatbouquet  
mit einem Gurken-Brombeer-Dressing  
€ 18,8

### KLASSIKER

**Goldgelbes Schnitzel mit Pilzschwammerl**  
vom Weideschwein mit Pilzen in Rahm, herzhaften  
Bratkartoffeln und kleiner Frühlingssalat  
€ 18,5

**Rosa Roastbeef - kalt**  
mit Remouladensauce, herzhaften Bratkartoffeln  
und bunter Frühlingssalat  
€ 19,5

### EMPFEHLUNG

**Wiener Tafelspitz**  
an der Krenoberssauce mit Boullionkartoffeln &  
Rhomboidgemüse  
19,8

### HEIMISCHER SPARGEL

**Hausgemachtes Spargelcremesüppchen**  
mit zweierlei Spargel  
€ 8,0

**Spargel Klassisch** (1 Pfund)  
mit jungen Kartoffeln in Landbutter &  
Sauce Hollandaise  
€ 19,5


#### Dazu empfehlen wir:

Holsteiner Rauchschinken € 9,0  
Goldgelb gebackenes Schweineschnitzelchen € 9,0  
Fiord-Lachsschnitte aus der Butterpfanne € 9,0

#### **Tagliatelle**

mit glasiertem grünem & weißem Spargel,  
Schmelztomaten und frischen Gartenfreuden  
€ 16,0  
+ gegrillte Fjord-Lachstranchen  
€ 22,0

### DESSERT

Erdeerbecher | 9,5 €  
Marinierte Minz-Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis & Schlagsahne  
  
Eis & Heiß | 9,5 €  
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mandelsplitter & Schlagsahne