



ZWOASAMKEIT

a bsonderer Anlass

ZWOASAMKEIT

a besonderer Anlass

SUPPE

Cremige Spargelsuppe mit Spargelstücken, Bärlauchpesto und Kresse ^{A1,A7}
Creamy asparagus soup with asparagus pieces, wild garlic pesto and cress

ZWISCHENGANG

Bunter Blattsalat mit mariniertem Gänger-Spargel vom Gänger Hof in Niedermotzing, Erdbeeren, Hausdressing und frisch geriebenem Grana Padano ^{A3, A7, A10}
Mixed leaf salad with marinated asparagus from Gänger Hof in Niedermotzing, strawberries, house dressing, and freshly grated Grana Padano

HAUPTGANG

Portion frischer Gänger-Spargel mit Butterkartoffeln und selbstgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ^{A3, A7, A10}
Fresh asparagus from the Gänger farm in Niedermotzing with buttered potatoes and homemade hollandaise sauce or melted butter

WAHLWEISE MIT

Rinderlende ^{A3, A7, A10}
Beef tenderloin

Wiener Schnitzel ^{A1, A3, A7, A10}
Viennese Schnitzel

Hiddenfjord Lachs ^{A1, A3, A4, A7, A10}
Hiddenfjord Salmon

Prosciutto di Parma ^{A3, A7, A10}

DESSERT

Erdbeer-Spargel-Parfait auf Beerenragout, Pistazien, Mandeln und Goldsirup mit gesalzenem Karamell ^{A3, A7, A8}
Strawberry-Asparagus Parfait on Berry Ragout, with Pistachios, Almonds, and Gold Syrup, served with Salted Caramel



EIN ROMANTISCHES 3-GANG ODER 4-GANG MENÜ

Inklusive korrespondierender Weinbegleitung zu jedem Gang.
Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü aus unserem saisonalen Angebot zusammen.

als 3-Gang Menü

55,00 pro Person

als 4-Gang Menü

65,00 pro Person