

Tageskarte

Frisch gepresster Apfel- Karottensaft mit Ingweröl				5,00
Hausgemachte Limo:				
Waldmeister-Melisse, Holunderblüten, Bio Kräuter-Rosenblüten	¼	3,00	½	5,00
Campari mit frischem Orangensaft				7,50
Prosecco mit hausgemachtem Erdbeer- Rhabarber Mark				5,60
Löw-seccospritz (Hausgem. Löwenzahnblütensirup, Prosecco, Soda)				7,50
Tannenwipfel- Gin Spritz				7,50
Hausgemachter Wermut mit Eis und Minze 6cl				6,70
Hagstein Mule Longdrink im Kupferbecher serviert (Hausgemachtes Limettensirup, frischer Ingwer, Limetten, Wodka, Soda und Minze).				11,50
Yuzuspritz (Yuzu Zitrone, Basilikumminze, Prosecco, Soda)				7,80
Hausgemachter Vin d 'Orange (Aperitif aus Roséwein, Bitterorangen und Alkohol)				6,80
 Unsere Weinempfehlung:				
Weiß:				
Gelber Muskateller Göttweiger Berg Weingut Josef Edlinger Kremstal	¼	9,80	FI	27,60
Rot:				
Merlot Weingut Hannes Haiden Neusiedlersee	¼	10,60	FI	29,50
Spargelcremesuppe mit frischen Kräutern				9,80
Bärlauchrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln				8,60
Spargelrisotto mit Bärlauch Pesto und Granakäse				18,80
Spargel- Kartoffelgratin mit grünem Salat				18,80
Maischolle „Pariser Art“ mit Sauerrahm- Kräutersauce und Petersilienkartoffeln				26,60
Kalbsrollbraten in Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Spargel				28,20
Mit Rahmlauch gefülltes Putenschnitzel in Schwammerlsauce mit Röstkartoffeln				25,80
Vanilleeis mit Rhabarber- Erdbeersauce				9,00
Warmes Schoko- Nuss Törtchen mit Schokosauce und Walnusseis				9,20
Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Schoko- Crumbles				9,00

Küchenzeiten 11:00 -16:00 / 17:30 - 21:00