

## Vorspeise

*Frühlings*salate vom Marienhof Esperde

mit gebratenen Austernpilzen in Brombeeressigmarinade 12,00  
oder mit gebratenen Garnelen in Orangen-Chili-Vinaigrette 15,00

*Vitello Tonnato* Mariniertes Kalbfleisch in Thunfischsauce  
mit Kapern und Limette 14,00

Salat von weißem und grünem *Spargel*  
mit Walnüssen, Orangenfilets und Bresaola-Schinken 15,00

Marinierte *Avocados* in Limetten-Pfeffer-Vinaigrette  
mit gebratenen Jacobsmuscheln 21,00

## Suppe

*Spargelcremesuppe* mit Croutons 7,50  
oder mit Petersilien-Geflügel-Nockerl 8,50

*Rinderkraftbrühe*  
mit Eierstich, Gemüse und Nudeln 8,50

## Vegetarisch

*Spinatknödel* mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce  
mit Marktgemüse und kleinem Salat  
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00      als Hauptgang 23,00

*Spargelravioli* auf Bärlauchcremesauce  
mit kleinem Salat  
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00      als Hauptgang 23,00

Bezüglich der Allergen-Kennzeichnungsverordnung fragen Sie bei Problemen Ihrerseits mit bestimmten Lebensmitteln vor der Bestellung nach unserem geschulten Personal.

## Fisch

Filet vom *Saibling* auf Zitronenrisotto  
mit gebratenem grünem Spargel und Beurre Blanc  
als Zwischengang 22,00                      als Hauptgang 29,00

Medaillons vom *Seeteufel* auf süß-sauren Linsen  
mit gelber Currysauce und geschmortem Fenchel  
als Zwischengang 24,00                      als Hauptgang 31,00

## Spargel

Weißer und Grüner *Spargel* mit Petersilienkartoffeln und  
wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
als ganze Portion 21,00                      als ½ Portion 14,00

dazu wahlweise: \* Katenschinken 8,00

\* 3 Medaillons vom Duroc-Schwein 12,00

\* kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 14,00

## Fleisch

Rosa Huft und Karree vom *Lamm*  
in der Kräuterkruste auf Rosmarinjus mit Bohnen und Kartoffelgratin 30,00

*Rinderfilet* in der Kräuterkruste auf Schalotten-Balsamicosauce  
mit Blattspinat, Marktgemüse und Kartoffelstrudel 36,00

## Dessert

*Variation von der Schokolade*  
mit Schokoladenmousse, Schoko-Crème Brûlée und Beerenparfait 14,00

Österreichische *Topfenknödel* in Mohnbrösel auf Marillenröster  
1 Knödel 9,00                      2 Knödel 12,00

Karamellisiertes *Ziegenfrischkäseparfait* im Baumkuchenmantel  
mit Erdbeeren und Rhabarber 12,00

*Marzipanhippe* mit 1 Kugel Sorbet nach Tagesangebot 8,50