

SPARGELKARTE



**WEIN
EMPFEHLUNG**
1/8 ROSE
AUS DEN
PLANZSTEINGÄRTEN
WEINHANDWERK
CHRISTIAN STEINER

TROCKEN,
HANDVERLESEN

12,5% VOL

1/8 l 4,00 €

0,75 l 24,00 €

SPARGELCREMESUPPE €6,20
serviert mit Schlagobershäubchen &
gerösteten Weißbrotroutons
A,C,G

SPARGEL KLASSIK €16,90
weißer Spargel mit Schinken, Salzerdäpfel
& Sauce Hollandaise
C,F,L,G

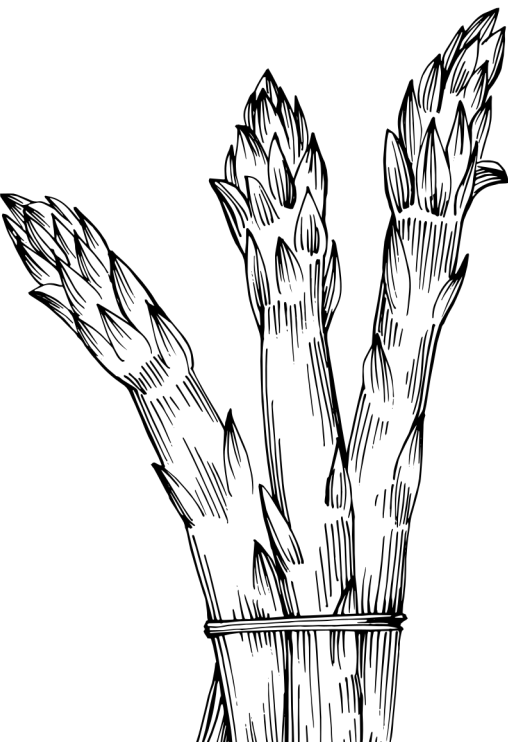
GEBACKENER SPARGEL €16,90
Spargel mit Schinken-Käse umwickelt
dazu Petersilerdäpfel
A,C,G,F,L

SPARGEL SPAGHETTI €17,50
weißer & grüner Spargel mit
Räucherlachs
A,C,G,F,L

**FRÜHLINGS
CORDON BLEU** €19,10
gebacken vom Huhn mit Schinken-
Mozzarellafüllung dazu Spargel &
Petersilienerdäpfel A,C,G,F,L

SPARGEL - CORDON BLEU €19,10
"Natur" vom Hühnerfilet
Schinken-Mozzarella-Spargel Füllung
dazu Spargel-Kräuter-Fettuccine
AFLG

**SCHWEINEFILET
GEGRILLT** €22,90
"mit Sauce Hollandaise, Kroketten
dazu grünen und weissen Spargel
AFLG



*bei Allergeninformationen fragen Sie
gerne unser Fachpersonal

Montag 30.3.2026	Rindsuppe mit Nudeln ACGFL		
	Knoblauchschnitzel Natur vom Schwein mit Braterdäpfel	ACGFL ACG	Kürbis- Risotto mit Parmesan
		OG	

Dienstag 31.3.2026	Zuchinicremesuppe AGFL		
	Lasagne Al Forno mit Tomatensauce	ACGFL ACG	Topfenstrudel mit Vanille Sauce
		OG	

Mittwoch 1.4.2026	Rindsuppe mit Schöberl ACGFL		
	Wurstknödel mit Sauerkraut	ACGFL ACG	Gemüse-Kaseauflauf mit Knoblauchsauce
		OG	

Donnerstag 2.4.2026	Gemüsecremesuppe AGFL		
	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree	AGFL ACFGL	Cremspinnat mit Kartoffeln und Spiegelei
		OG	

Freitag 3.4.2026	Rindsuppe mit Griesnockerl ACGFL		
	Hühner-Rahmschnitzel mit Spiralen	ACDGL ACG	Fischfilet gebacken mit Petersilkkartoffeln
		OG	

Änderungsvorbehalten

A-Gluten	E-Erdnüsse	L-Sellerie	P-Lupinen
B-Krebstiere	F-Sojabohnen	M-Senf	R-Weichtiere
C-Eier	G-Milch	N-Sesamsamen	
D-Fisch	H-Schalenfrüchte	O-Schwefeldioxid/sulfite	