

SPARGEL & BÄRLAUCHZEIT

Asparagus & Wild Garlic Season / Stagione degli asparagi e dell'aglio orsino

Spargelcremesuppe **6,90**
Asparagus cream soup • Zuppa cremosa di asparagi

Spargelrisotto **18,90**
mit Marchfeldspargel, Parmesan, Salat
Asparagus risotto with parmesan, salad / Risotto agli asparagi con parmigiano, insalata

Spargel „Hollandaise“ **20,90**
weißer Spargel, Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
White asparagus, hollandaise, parsley potatoes
Asparagi bianchi, salsa olandese, patate al prezzemolo

Spargelrisotto mit Hühnerfilet **26,90**
Asparagus risotto with chicken fillet, salad / Risotto agli asparagi con pollo, insalata

Hühnerleber „Tiroler Art“ **20,90**
Speck, Zwiebel, Apfel, Bratkartoffeln
Chicken liver Tyrolean style / Fegato di pollo alla tirolese

Bärlauch Cordon-Bleu **19,90**
Schwein, Schinken, Käse, Kartoffelsalat
Wild garlic cordon bleu, salad / Cordon bleu all'aglio orsino, insalata

Spargel Cordon-Bleu **20,90**
Schwein, Schinken, Käse, Spargel, dazu Kartoffelsalat
Asparagus cordon bleu, salad / Cordon bleu agli asparagi, insalata

Kartoffelknödel mit Bärlauchfülle **19,90**
Kürbiskernmantel, Knoblauchsauce
Potato dumpling with wild garlic and cheese filling / Canederli con aglio orsino

Pasta al Limone (vegan) **18,90**
mit Spargel, Minze, Tomaten, grüner Salat
Pasta al limone with asparagus, salad / Pasta al limone con asparagi, insalata

Seehecht im Ganzen auf Spargelrisotto, Kräuterbutter **29,90**
Whole grilled hake on asparagus risotto / Nasello alla griglia con risotto agli asparagi
