

Vorspeise

Frühlingsalate vom Marienhof Esperde

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

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

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

Suppe

Spargelcremesuppe mit Croutons 7,50
oder 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 Marktgemüse und kleinem Salat
als Vorspeise (ohne Salat) 17,00 als Hauptgang 24,00

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

Fisch

Filet vom Red Snapper auf süß-sauren Linsen
mit gelber Currysauce und geschmortem Fenchel
als Zwischengang 23,00 als Hauptgang 30,00

Spargel

Weißer und Grüner *Spargel* mit Petersilienkartoffeln und
wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
als ganze Portion 24,00 als ½ Portion 16,00

dazu wahlweise

- * Katenschinken 8,00
- * 3 Medaillons vom Duroc-Schwein 14,00
- * kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 14,00
- * 5 gebratene Garnelen 14,00
- * Saiblingsfilet 14,00

Fleisch

Geschmorte Keule und rosa Rücken vom *Kamerun-Lamm*
in der Bärlauchkruste auf Rosmarinjus mit Bohnen und Kartoffelgratin 30,00

Rinderfilet in der Kräuterkruste auf Schalotten-Balsamicosauce
mit Blattspinat, Marktgemüse und Kartoffelstrudel 38,00

Dessert

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

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

Marzipanhippe mit 1 Kugel Sorbet nach Tagesangebot 8,50