

Starter & Suppen

BEEF TARTAR KLASSISCH MARINIERT	€ 15,80
Chilimayonnaise Buchweizen getoastetes Sauerteigbrot (A,C,D,G,L,M)	
GEHACKTE TOMATEN 	€ 16,90
Burrata Bärlauchpesto Pinienkerne Oliven Sauerteigciabatta (D,F,G,M,N,R)	
KLARE RINDERKRAFTSUPPE	€ 4,80
Frittaten Wurzelgemüse Schnittlauch (A,C,L,G,M)	
SPARGELCREMESUPPE	€ 6,90
Erdbeer-Pfeffertartar Basilikumöl mit gegrillter Garnele (B)	
BÄRLAUCHCREMESUPPE	€ 6,50
Croutons (C,G,L,M)	

Green

CAESAR SALAD	€ 14,80
knackige Römersalatherzen Eisbergsalat Grana Padano Kräutercroutons (A,G,L,M,O)	
MARKT.SPIEL SALAT	€ 13,40
bunte Blattsalate Spargel Feta geröstete Kerne Balsamico Dressing (A,F,N)	
^N gegrillte Riesengarnele – 1 Stück (B)	€ 3,90
^{TOP} Maishendlbluststreifen gegrillt	€ 5,00
^O gebackene Maishendlkeule (A,C,G)	€ 5,00

Gaumenfreude

SMASHBURGER 180 G	€ 18,20
Schmorzwiebel Cheddar Speck Pommes (A,C,G,M,N,O)	
TOURNEDOS VOM WEIDERIND	€ 29,50
gegrillter grüner Spargel Ofentomaten Knoblauchcrostini (A,L,O)	
FORELLE IM GANZEN GEBRATEN	€ 22,50
Grillgemüse Ofenbrot Kräuteröl (A,D)	

Tapas

MEDITERRANE TAPAS PLATTE	€ 22,40
gebratene Riesengarnelen Zitronenhendl Spieße hausgemachter Lauchhummus Oliventapenade gegrillte Salatherzen mit Sardellen und Parmesan Prosciutto di Parma (A,B,C,E,F,G,L,O)	

Spargel- und Bärlauch Zeit

VORSPEISEN	SPARGEL CRÈME BRULÉE	€ 14,90
	Prosciutto di Parma Radieschen Spargel (C,G)	
	GRÜNER SPARGELSALAT	€ 13,40
Sesam Mango-Chilisauce marinierte Reismudeln (E,F,M,O)		
	BÄRLAUCHSPINAT	€ 13,90
gebackenes Ei Vin blanc (A,C,G,L,M)		

HAUPTSPESIEN	SPARGEL HOLLANDAISE	€ 21,50
	Solospargel Sauce Hollandaise Petersilienerdäpfel (C,G,O) mit Beinschinken (L,O) € 4,50	
	GEBACKENER SOLOSPARGEL	€ 23,50
Frühlingssalate Gremolata (A,M,O)		
	PASTA & SPARGEL 	€ 18,40
PASTA - PRO unser regionaler Pasta Produzent aus Krems Grüner Spargel Zitronen-Basilikumsauce Pistazien (A,H)		
	SPAGHETTI	€ 17,80
frische Bärlauchsauce (A,C,G,L,M)		

Menü

FRITATTENSUPPE (A,C,G,L,M)	
GEKOCHTES GUSTOSTÜCK VOM RIND	
Cremespinat Rösterdäpfel Apfelkren (A,G,L,M)	
MOHR IM HEMD (A,C,E,G)	€ 28,50

Vom Lavasteingrill

Alle Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter serviert

SIMMENTALER RINDERFILETSTEAK 180G (G)	€ 31,60
SCHWEINEFILETMEDAILLONS (G)	€ 21,00

DIPS JE € 2,00

BBQ Sauce (N) | Knoblauchrahm (G,C) | Cocktailsauce (C,M)
Trüffelmayonnaise (C,M) | Schnittlauchrahm (G)

BEILAGEN

Pommes frites	€ 4,20
Grillgemüse	€ 4,50
Trüffelpommes	€ 5,00

SAUCEN

Portweinjus (G,O,L)	€ 3,20
Pfefferrahmsauce (G,O,L)	€ 3,20

Classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB	€ 23,80
Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Zitrone (A,C,G,L) mit gemischtem Salat € 4,90	
AUSGELÖSTES BACKHENDL	€ 15,40
Erdäpfel-Vogelersalat Kernöl Zitrone (A,C,L,M,O)	

Sweets

RHABARBERTIRAMISU	€ 9,50
Mascarpone Zitrone (A,C,G,O)	
ERDBEERCUMBLE	€ 9,80
Vanilleeis frische Erdbeeren (A,C,G)	
MARILLENPALATSCHINKEN JE STÜCK	€ 3,50
Wachauer Marillenmarmelade Staubzucker (A,C,G)	