

Feine Gasthausküche

Spargelkarte

Spargelsuppe

Gepickelter Spargel | Basilikumpesto

2,9

11,00

 W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00

Spargelsalat

Basilikum | Erdbeere | Gebackener Ziegenkäse

2,6,9

16,00

 W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50

Basilikumravioli

Spargelgemüse | Salzige Erdbeere | Hollandaise

1,3,9

24,00

 W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St. Michael, Südtirol 0,2l/11,50

Deutscher Stangenspargel

Drillingskartoffel | Hollandaise oder zerlassene Butter

3

23,00

Wahlweise zusätzlich:

Original Wiener Schnitzel ^{1,3} 16,00

Schweinefilet 16,00

Gebratenes Lachsfilet 12,00

 W 2024 Sauvignon Blanc Floreado, Andrian, Südtirol 0,2l/13,00





Vorspeisen

Rindertatar

Frankfurter Kräuter | Spitzkohl | Cashew

2,9,10

19,00

 *W 2023 Chardonnay Muschelkalk, Klump, Baden, 0,2l/13,00*

Avocado

Tatar & Gebacken | Ziegenkäse | Rote Beete Chips

2,3,10

15,00

 *W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael, Südtirol 0,2/11,50*

Adlers Handkäs Salat

Apfel | Walnuss | Rote Zwiebeln | Sauerrahm

2,9,11

14,00

 *W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50*

Backhendl Salat

Backhendl | Pflücksalat | Kartoffel-Gurkensalat | Kernöl

1,3,9

14,00

Auf Wunsch als Hauptspeise serviert: 21,00

 *W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00*

Vorspeisensalat

Tomate | Gurke | Radieschen | Hausdressing

9

9,00

 *W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael-Eppan, Südtirol, 0,2/11,50*

Suppe

Consommé vom Tafelspitz

Kaspressknödel | Kräuterfritatten

1,2,8

10,00

 *W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50*





Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Kresse

1,3,6,9

31,00

 *W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00*

Cordon Bleu

Kartoffel-Gurkensalat | Comté | Bauernschinken | Preiselbeeren

1,2,3,6,9

25,50

 *W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael-Eppan, Südtirol, 0,2l/11,50*

Frankfurter Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Grüne Soße | Preiselbeeren

1,2,6

28,00

 *W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50*

Lachs

Frankfurter Kräuter | Grüner Spargel | Cashew | Risotto

2,10

27,00

 *W 2023 Chardonnay Muschelkalk, Klump, Baden, 0,2l/13,00*

Vegetarisch

Dreierlei Knödelteller

Waldpilze | Rote Beete | Spinat

Waldpilze | Bergkäse | Blattsalat | Salbeibutter

1,2,3

22,00

 *W 2025 Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen, 0,2l/8,50*

Käsespätzle

Schmorzwiebel | Bergkäse | Blattsalat

1,2,9

19,00

 *W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50*



Allergeneinformation

1. Glutenhaltiges Getreide / - erzeugnisse
2. Milch / - erzeugnisse
3. Eier / - erzeugnisse
4. Fisch / - erzeugnisse
5. Soja / - erzeugnisse
6. Senf / - erzeugnisse
7. Lupine / - erzeugnisse
8. Sellerie / - erzeugnisse
9. Schwefeldioxid / Sulfite
10. Nüsse / - erzeugnisse
11. Schalenfrüchte / - erzeugnisse
12. Weichtiere / - erzeugnisse
13. Sesam / - erzeugnisse
14. Krebstiere / - erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Steuern.

