Wir empfehlen zum frischen Spargel

Gemischter Satz
Weingut Leo Aumann, Thermenregion
1/8 l 5,20

Côte du Rhône "Belleruche"
Domaine Charpoutier, Tain, Rhonetal, Frankreich
1/8 l 5,20

Pratsch rosé
Weingut Pratsch, Weinviertel
1/8 l 4,90

Spargelzeit

Spargelsuppe mit Obershaube 7,90

Frischer Spargel mit Petersilkartoffeln

dazu empfehlen wir wahlweise

Sauce Hollandaise	25,50
Schinken und **Sauce Hollandaise**	27,50
Garnelen und **Sauce Choron**	28,50
Lachs und **Bärlauchhollandaise**	29,50
Medaillons vom Schweinsfilet Sauce Hollandaise	28,00
kleinem Wiener Kalbsschnitzel Sauce Hollandaise	29,00
Entrecôte (250g) Sauce Hollandaise	33,00