

## EMPFEHLUNGEN MAI

<i>Das Schwarze / Weitra Bräu</i>	0,3 / 0,5 3, <sup>80</sup> / 4, <sup>80</sup>
<i>Grüner Veltliner Federspiel/ Weingut Domäne Wachau / Dürnstein</i>	1/8l 4, <sup>80</sup>
<i>Junger Steirer / Weingut Strablegg-Leitner / Leutschach</i>	1/8l 4, <sup>80</sup>
<i>Zweigelt „Bienenfresser“ / Weingut Pitnauer/ Göttlesbrunn</i>	1/8l 5, <sup>40</sup>
<i>Privatabfüllung Cuvee CMB/ Weingut Ernst Triebaumer / Rust</i>	1/8l 6, <sup>40</sup>
	
<i>Lauwarme Spargelspitzen mit Holunderblüten-Vinaigrette und Waldviertler Rohschinken</i>	13, <sup>80</sup>
	
<i>Brennesselschaumsuppe mit pochiertem Dotter und Roggenbrotchips</i>	6, <sup>60</sup>
<i>Spargelcremesuppe mit Schinkenkipferl</i>	6, <sup>60</sup>
	
<i>Grüenspargeltascherln mit brauner Butter, Pignoli und Grana</i>	14, <sup>80</sup>
<i>Maishendllbrust auf Tagliolini mit Morchelrahm und Frühlingsgemüse</i>	17, <sup>80</sup>
<i>Marchfelder Solospargel mit zweierlei Saucen, Beinschinken und Heurige</i>	20, <sup>40</sup>
<i>Spanferkelschinken in Portweinsauce mit grünem Spargel und Petersilerdäpfelpüree</i>	19, <sup>80</sup>
<i>Geschmorte Lammstelze „Toskanisch“ mit Polentaschnitten</i>	21, <sup>80</sup>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit Fenchel, Safranschaum und Heurige</i>	21, <sup>80</sup>
	
<i>Mocca-Mascarpone mousse mit Erdbeeren</i>	8, <sup>80</sup>
<i>Rhabarberstrudel mit Amaretto-Schaum</i>	8, <sup>80</sup>