

## EMPFEHLUNGEN MAI/JUNI

<i>Das Schwarze / Weitra Bräu</i>	0,3 / 0,5	3, <sup>90</sup> / 5, <sup>10</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>Hausgebeizte Lachsforelle auf Erbsencreme mit Sprossen und Speckchips</i>		13, <sup>80</sup>
		
<i>Spargelcremesuppe mit Schinkenkipferl</i>		6, <sup>60</sup>
		
<i>Grünpargeltascherln mit brauner Butter, Pignoli und Grana</i>		14, <sup>80</sup>
<i>Gebackener Solospargel mit Schnittlauchremoulade und Heurige</i>		20, <sup>40</sup>
<i>Marchfelder Solospargel mit zweierlei Saucen, Beinschinken und Heurige</i>		20, <sup>40</sup>
<i>Maibockragout mit Preiselbeeren und Serviettenknödel</i>		20, <sup>80</sup>
<i>Kalbsmedaillons auf Tagliolini mit Morchelrahm und Frühlingsgemüse</i>		22, <sup>80</sup>
<i>Seesaiblingsfilet mit gebratenem Grünpargel und Orangen-Estragonmousseline</i>		22, <sup>80</sup>
		
<i>Griessflammeri mit Erdbeeren und Rhabarber</i>		8, <sup>80</sup>
<i>Gratinierte Maikirschen mit Amaretto auf Schokoladenbiscuitte</i>		8, <sup>80</sup>