

# Unsere Weinempfehlung

€

**GELBER MUSKATELLER** 1/8l 4,90 / 0,75l 28,80  
„Weingut Forstreiter, Kremstal“

**GRÜNER VELTLINER DAC** 1/8l 4,90 / 0,75l 28,80  
„Weingut Forstreiter, Kremstal“

**SAUVIGNON BLANC** 1/8l 4,90 / 0,75l 28,80  
„Weingut Gabriel, Rust“

**NEUBURGER** 1/8l 6,10 / 0,75l 35,90  
„Weingut Feiler Artinger, Rust“

**GEWÜRZTRAMINER** 1/8l 4,90 / 0,75l 28,80  
VON DER MAISCHE, NATURTRÜB (Orange Wine)  
„Weingut Just, Rust“

\*\*\*\*\*

**ROSÉ** 1/8l 4,70 / 0,75l 27,80  
„Weingut Gabriel, Rust“

\*\*\*\*\*

**BLAUFRÄNKISCH** 1/8l 4,70 / 0,75l 27,80  
„Weingut Kraft, Rust“

**MERLOT** 1/8l 4,70 / 0,75l 27,80  
„Weingut Tremmel, Rust“

\*\*\*\*\*

# Tagesspezialitäten

## **KLEINE PORTION**

**FRISCH GEGRILLTE GARNELEN** und Knoblauchstangerl **15,70**  
auf gemischten Blattsalaten mit Sauce American (A,B,C,G,L,O)

**GEGRILLTER ZIEGENKÄSE, PROSCIUTTO  
UND GRÜNER SPARGEL** **17,90**  
auf gemischten Blattsalaten in Balsamicodressing (A,G,L,O)

\*\*\*\*\*

**SPARGELCREMESUPPE** **6,80**  
mit Croutons (A,G,L,O)

\*\*\*\*\*

**ILLMITZER SOLOSPARGEL** (C,G,L,O) **19,80**  
mit Sauce Hollandaise und Petersilkkartoffeln

**CREMIGE SPARGELRAVIOLI** (A,C,G,O,L) **17,90**  
mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

**GEGRILLTES FRISCHES LACHSFORELLENFILET** **25,50**  
mit **SPARGELRISOTTO UND PARMESAN** (C,D,G,L,O)

**GEBRATENES SCHWEINSFILET MIT SOLOSPARGEL** **25,50**  
Sauce Hollandaise und Petersilkkartoffeln (C,G,L,O)

\*\*\*\*\*

**ERDBEERKNÖDEL AUS TOPFENKNÖDEL** (A,C,G,H,) **7,80**  
in Butter und Brösel dazu Erdbeerragout und Vanilleeis

**FRISCHE ERDBEEREN aus Wiesen** (G) **7,80**  
mit Vanilleeis und Schlagobers