

Der erste Vorfrühlingsbote: frischer Spargel vom Niederrhein!

| | | |
|--|---|-------|
| Portion Stangenspargel (ca. 450 g) | € | 13.90 |
| mit Rührei ^A | € | 16.90 |
| mit gekochtem steirischem Klosterschinken | € | 19.90 |
| mit Tiroler rohem Schinken | € | 19.90 |
| mit Schnitzel vom Eifeler Landschwein ^{AB} | € | 21.90 |
| dazu reichen wir Butter oder Hollandaise und Salzkartoffel ^{ABCG} | | |

Wir kochen den Spargel „al dente“ also bissfest.

Möchten Sie den Spargel weich, teilen Sie uns dies bitte mit!

Unsere Weinempfehlung: 0,2 l

| | | |
|---|---|-------|
| 2017 Weißburgunder, trocken, fruchtig, elegant | € | 4.50 |
| Hausgemachte Tiroler Kasknödelsuppe ^{ABCG} | € | 4.50 |
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bergbauernbaguette ^{BG} | € | 5.50 |
| Heringsfilet „Hausfrauen Art“ dazu Salzkartoffel ^{DG} | € | 13.90 |
| 2 Spinatknödel mit Käse auf frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Salat ^{BG} | € | 12.90 |
| Schnitzel „Wiener Art“ vom Eifeler Landschwein dazu Pommes frites von frischen Kartoffeln und Salat oder mit Speck-Kartoffelsalat | € | 13.90 |
| Wiener Bierkutschergulasch vom Weideochsen mit hausgemachten Semmelknödeln und Krautsalat ^{ABCG} | € | 14.90 |
| Kalbsrahmgulasch mit Röstitalern und Spargelragout ^{ACG} | € | 15.90 |
| Wiener Zwiebelrotbraten vom Weideochsen dazu Bratkartoffeln und Salat ^{ACG} | € | 23.90 |
| „Espresso Genuß“ Espresso-Krokant-Eis mit Mokkalikör ^{ACE} | € | 4.50 |
| Haselnusseis mit Baileys ^{BCE} | € | 5.20 |
| Mousse au Chocolat mit Vanillesauce ^{AC} | € | 5.50 |
| Kleiner Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{ABCM} | € | 7.90 |

Zum Abschluß noch ein gutes Schnapsel:

| | | | |
|---|------|---|------|
| Gurktaler Alpenkräuter, Kärnten | 2 cl | € | 2.80 |
| Obstler aus Äpfeln und Birnen, Vorarlberg | 2 cl | € | 3.00 |
| Steirischer Hirschbirnenbrand | 2 cl | € | 4.00 |