

## MITTAGSKARTE

Montag, 21. Mai bis Freitag, 25. Mai 2012  
von 11.30 Uhr bis 16 Uhr

### Unsere Weinempfehlung

Gemischter Satz, 2010, Weingut Franz	1/8l	3,90
Cuvée Trio (ZW, CS, M) 2007, Weingut Dr. Georg Wailand	1/8l	4,20

### Mittagmenüs

2 gängiges Menü 8,90 oder 3 gängiges Menü 9,90

### Suppe 2,80

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

### Hauptspeisen 7,50

Frühlingskräuter-Mangoldsalat mit gegrillten Hühnerstreifen und Chili-Sesamdressing

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln

Karfiol mit Butterbröseln und Ei, dazu Häuptelsalat

Gekochtes Beinflfleisch mit Semmelkren

Gebackenes Seelachsfilet mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat

### Dessert 2,80

Joghurtcreme mit Honig und frischen Erdbeeren

Dazu empfehlen wir einen kleinen Espresso um 1,50

### Auszug aus unserer Spargelkarte

Marchfelder Solospargel mit Butterbrösel und gehacktem Ei, dazu heurige Erdäpfel	13,90
Rosa gebratene Rinderfiletscheiben mit weißem Spargel und Sauce Bénaise	24,50

## LUNCH MENU

Monday, 21<sup>st</sup> May to Friday, 25<sup>th</sup> May 2012,  
from 11.30 to 16.00

### *Our wine recommendations*

Gemischter Satz, 2010, Winery Franz	1/8l	3,90
Cuvée Trio (ZW, CS, M) 2007, Winery Dr. Georg Wailand	1/8l	4,20

#### Lunch menu

2 course menu 8,90 or 3 course menu 9,90

#### *Soup 2,80*

Onion soup with cheesy croutons

#### *Main dishes 7,50*

Herbal-chard salad with grilled chicken stripes and chilli-sesame dressing

Creamy calf goulash with small dumplings

Cauliflower with buttered crumbs, chopped egg and lettuce

Boiled beef with roll-horseradish sauce

Deep fried breaded salmon fillet with potato-mayonnaise salad

#### *Dessert 2,80*

Yoghourt cream with honey and fresh strawberries

We recommend one espresso for 1,50

### *An extract from our à la carte menu*

"Marchfelder" Solo asparagus with buttered crumbs and chopped boiled egg, served with spring potatoes	13,90
Pink fried beef fillet with white asparagus and Sauce Béarnaise	24,50