
FRÜHLINGSERWACHEN

Thunfischcarpaccio ^{DCGAFM*}
mit Avocado, Senfkaviar & Portulak **15.9**

Bärlauchcremesuppe ^{BG*}
mit Black Tiger Garnele **6.5**

Geschmorte Lammstelze ^{GALO*}
mit Spitzpaprika & Trüffelkartoffeln **17.9**

Teigtaschen ^{CGAL*}
mit Frischkäse, Bärlauch
& Oliven-Bärlauchbutter **12.9**

**Kremstaler
Milchkalbsrücken** ^{CGO*}
mit Frühlingsmorcheln & Erdäpfelpuffer
26.9

Zanderfilet vom Grill ^{DCGAO*}
mit Artischocken & Zitronen-Pappardelle
21.9

Zum süßen Abschluss:

Nougatparfait ^{CGAOH*}
mit Baumkuchen & Kiwifrukt **7.8**

* Die Allergeninformation finden Sie auf der Rückseite.

INS GLAS ^{o*}.....

**Grüner Veltliner Weinviertel DAC
2017**

Figlmüller Edition, Mailberg
1/8l **3.9**

**Sauvignon Blanc
vom Pössnitzberg 2016**

Weingut Tscheppe, Leutschach
1/8l **4.8**

Chardonnay vom Kalk 2016

Weingut Altenburger, Jois
1/8l **4.1**

Gemischter Satz 2017

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien
1/8l **4.6**

Zweigelt Hedwighof BIO 2015

Sepp Moser, Apetlon
1/8l **4.4**

Wir empfehlen:

Quitte-Zimt Spritzer 5.9

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A.....	Glutenhaltiges Getreide
B.....	Krebstiere
C.....	Eier
D.....	Fisch
E.....	Erdnuss
F.....	Soja
G.....	Milch und/oder Laktose
H.....	Schalenfrüchte
L.....	Sellerie
M.....	Senf
N.....	Sesam
O.....	Sulfite
P.....	Lupinen
R.....	Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.