



SPARGEL UND BÄRLAUCH

Donau-Spargeln - das Gemüse mit Köpfchen. Spargel ist eines jener Gemüsesorten, die es nach wie vor nur saisonal gibt. Wie auch der Bärlauch sind sie die Vorzeichen des nahenden Sommers und der steigenden Temperaturen. In Österreich kann man Spargel seit 1530 nachweisen und für die Zeit um 1565 ist der Spargelanbau rund um Wien belegt. Bis ins 18. Jahrhundert galt er als Luxusgemüse, weshalb er nur in geringem Umfang in Gärten angebaut wurde. Eine Anekdote erzählt, dass sich die Kammerfrauen von Maria Theresia an Festtagen während der Spargelsaison immer an dem feinen Gemüse 'labten' und Kaiser Joseph II. wollte selbst auf seiner Flucht vor Napoleon nicht auf den täglichen Spargel verzichten.

Vorspeise

Zweierlei vom Spargel

Spargelmousse und Spargelsalat mit Bärlauch-Vinaigrette **16.50**

Verfeinert mit Sulz von der Rinderzunge + **9.00**

Hauptgänge

Donau Spargeln

mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Hauptgang **27.50**

Vorspeise **21.50**

Prager Schinken

mit weissen und grünen Spargeln an einer Ei-Pfefferoni Vinaigrette **29.50**

Geschmortes Short Rib vom Rind

auf gebratenem Spargel und Bärlauch-Nockerl **39.50**

DESSERT

Hausgemachter Eis-Marillen-Knödel

mit Brösel

12.20

WEINEMPFEHLUNG

2018 Grüner Veltliner Privatfüllung Gudrun

Josef Dockner, Kremstal, Niederösterreich

1 dl 9.00

2020 Langenloiser Zweigelt Rosé

Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich

1 dl 8.50

2017 Zweigelt Ried Tanzer Reserve

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Niederösterreich

1 dl 9.50

DEKLARATION

Falls nicht anders deklariert verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

An Wochentagen ab 18.00 Uhr und Samstag & Sonntag von 12.00 bis 14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr