

## Spargelkarte

### Frischer deutscher Spargel Fresh German asparagus

#### Suppe / Soup

Spargelcremesüppchen / eigene Einlage (vegetarisch) (4,5,7,9,12) 8,--  
Asparagus cream soup (vegetarian)

#### Hauptgericht / Main Course

Portion Spargel (ca. 300 gr. geschält) / neue Kartoffeln 17,--  
wahlweise mit zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise (1,4,7)  
Asparagus with potatoes / melted butter or sauce hollandaise

#### Als Beilage zum Spargel:

Side dishes:

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (1,4,5) 12,--  
Wiener Schnitzel (veal escalope)

Kleines Rinderfiletsteak (ca. 150 Gramm) (4) 18,--  
roasted beef fillet steak (ca. 150 gramm)

Roher und gekochter Schinken (ca. 120 Gramm) (7,12) 10,--  
row and boiled ham (ca. 120 gramm)

Bitte beachten Sie, dass der Spargel al dente zubereitet wird.  
Please note that the asparagus is prepared al dente.

#### Unsere Weinempfehlung / Our wine recommendation

2024er Junger Hüpfer 0,75l 30,--

Weingut Freytag – Niederösterreich  
Jungwein aus der Traube vom Grünen Veltliner.  
Belebt mit seinem frisch – frechen und fruchtigen Charakter.

