Samstag 20.4.24 SPARGELMENÜ

Mittagsmenü am 16. April 2024

Kürbis-Orangensuppe mit gehackten Kürbiskernen
und Kernöl

1) Erdäpfelgulasch mit Würstel
(Debrezziner, Dürre, Frankfurter und Knacker)
18,-

oder

2) Hausgemachte Fleischknödel
auf Gabelkraut
mit Bratensafterl
18,-

Gänserillet (Verhackertes vom Gansl)
zum Mitnehmen 9,-

Empfehlung des Tages

Französische Zwiebelsuppe mit knusprigem Kaspressknödel 12,-
Klare Hühnersuppe mit Nudeln 7,- **Kürbis-Orangensuppe** 9,-
Paradeisersuppe mit Nockerl 7,- **Karfiolcremesuppe** mit Croutons 7,-
Klare Wildkraftsuppe, Sherry, Grießnockerl, Knochenmark, Lauch, Thymian 14,-
Selleriesuppe aufgeschäumt mit hausgemachtem Kalbsbriesravioli 12,-
Gänserillet (Verhackertes vom Gansl) dazu ofenfrisches Brot 10,-
Kalbsleberterrine auf Sauce Cumberland mit Pistazie und Brioche 16,-
Kalbszüngerlsulz, Apfelessig, weiches Ei, gepickelte Zwiebel, Paradeiser 16,-
Hühnerflügerl gebacken auf Erdäpfel-Endiviensalat mit Kernöl 10,-

*****

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 27,-
Branzino- und Kingfishfilet (Gelbschwanzmakrele) gebraten 38,-
auf cremigen Zitronen-Chili-Zucchininudeln
Halbes Backhuhn, fast ausgelöst dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 25,-
Hühnerschnitzel gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 24,-
Duett vom Reh (Schlögl rosa gebraten, Geschmortes in Rotweinsauce) 39,-
auf Belugalinsen dazu verkehrte Grammelknödel
Wildhasenlauf fast ausgelöst, Wurzelrahmsauce dazu Semmelauflauf 26,-
Wildfleischknödel gebacken auf Rotkraut mit Thymiansafterl 24,-
Schulterscherzl mit Apfelkren & Schnittlauchsauce dazu Erdäpfelschmarren 24,-
Kalbsschulterscherzl, Semmelkrenkruste, Bärlauchgemüse, Erdäpfelschmarren 26,-
Cordon Bleu vom Kalb mit Beinschinken und Käse, Vogerl-Erdäpfelsalat 36,-
Fledermaus (das beste Stück vom Schwein) hausgesurt & gebacken 26,-
dazu Endivien-Erdäpfelsalat
Schnitzel vom Durocschwein gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 24,-
Schweinsbauch „Steirisch" mit Wurzelgemüse & frischem Kren, Salzerdäpfel 24,-
Kalbsherz geschmort in Wurzelrahmsauce dazu frische Nudeln 28,-
Kalbsleber geröstet mit Zwiebel, Honig und Balsamico, Erdäpfelpüree 24,-
Fleischpalatschinken überbacken mit Käse dazu Blattsalat 19,-
Tiroler Gröstl mit Spiegelei dazu Blattsalat 18,-
Erdäpfelknödel geröstet mit Zwiebel, Speck und Ei dazu Blattsalat 18,-
Hausgemachte Krautfleckerl 18,-
Dillfisolen mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarren 17,-
Asiatische Glasnudeln mit Gemüsesugo und gebratenem, grünem Spargel 27,-
Mohnpalatschinkenroulade mit hausgemachtem Marillenröster 12,-

Marchfeldspargel und Bärlauch

Suppe und Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe aufgeschäumt 9,-
mit gebackenem Bärlauch-Topfenknödel

Weiße Spargelcremesuppe mit Spargelstücken 10,-

Kalbszüngerl lauwarm aufgeschnitten 16,-
im Bärlauchschaum mit Wurzelgemüse und Kernöl

Kalbsbries gebraten 22,-
auf cremigen Spargelnudeln mit getrockneten Kirschparadeisern & Pilzen

Hauptspeisen

Die Klassiker (jede Portion frisch gekocht)

Spargel - Chilibrösel, braune Butter, gehacktes Ei
kl. 21,- gr. 29,-

Spargel - nussige Orangenhollandaise und Orangenfilets
kl. 24,- gr. 32,-

Spargel - lauwarmer Beinschinken, Sauce Bernaise
kl. 26,- gr. 36,-
Serviert mit heurigen gebratenen Petersilerdäpfel

Seesaiblingsfilet gebraten mit Marchfelder Solospargel 36,-
dazu nussige Orangenhollandaise und kleine gebratene Petersilerdäpfel

Hausgemachte Bärlauchkasnockerl 20,-
mit Röstzwiebel dazu Blattsalat

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbis-Ziegenkäsefülle 26,-
auf Bärlauchcreme