

## Salate

**Gebackene Putenfiletstreifen** auf Blattsalat, mariniert mit Apfelessig € 8,90

**Gebackener Spargel in Nusspanier**

serviert auf mariniertem Blattsalat mit Käsebällchen € 10,50

**Spargel-Linsensalat** mit Kräuterdressing und Roastbeef € 10,90



### Aus dem Suppentopf

**Spargelcremesuppe**

mit Erdäpfelchips € 4,50

**Erdäpfel-Fischsuppe** € 4,70

**Leberknödelsuppe** € 3,80

**Frittatensuppe** € 3,40

**Fleischstrudelsuppe** € 3,60

Wir empfehlen zum Maibock: **Pinot Noir Schafleiten 2013**  
Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee 13,0 Vol. % 1/8 l € 4,90  
**RAU REIF** (alkoholfrei) 1/3 l € 3,40

### Spargel trifft Maibock

**Weißer Spargel** mit Sauce hollandaise oder Kräuter-Butterbröseln, Schinken und Erdäpfeln € 15,80

als Zwischengericht/oder Vorspeise € 8,20

**Gegrillte Hühnerbrust** auf Einkornrisotto mit grünem Spargel € 14,80

**Maibockschnitzerl in „Kernd'l-Kräuterpanier“**

auf Leinölerdäpfeln mit gemischtem Salat € 17,50

**Maibockkrücken vom Griller** auf Tannenwipfelsauce

mit Spargel und Erdäpfelgratin € 26,40

**Gebratene Rehleber und Rehherz** mit Spargel und Nusspolenta € 19,50

**Gebackene Räucherfischknödeln** auf Spargelragout € 13,50

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

#### Wir beziehen unsere Lebensmittel von regionalen Partnern.

Gemüse: Hehenberger Taubenbrunn

Fleisch von Rind, Pute und Schwein: Fa. Ozlberger Hartkirchen

Spargel: Familie Mayr, Fraham und Ledebur in Alkoven

Milch und Milchprodukte: Fa. Schärtinger und Salzburgland

Eier: aus Bodenhaltung von Österreich

Apfelsaft: von unseren Äpfeln und vom Nachbar

Öl: Ölmühle Raab Eferding und Farmgoodies, Niederwaldkirchen

Einkornreis: Zwickl, Kirchberg-Thening

Maibock: Jäger aus Fraham; Fisch: Auer, Alkoven

Most und Birnensaft: Clemens Kreinecker, vulgo Brunhuemer



AMA-Lizenznummer 100 419