

## Unsere Empfehlungen

Schilerol Österreich Leichter spritziger Aperol aus Rosewein mit Gewürzen&Kräutern serviert mit Zitrone, Eis, Minze und Soda Sweet Rose with Herbs on Eis with Soda and Lemon from Austria <sup>6</sup>	€ 7,50
Gurkenkaltschale Gurke   Jogurt   Dill cold cucumber bowl Cucumber   yogurt   dill	€ 7,50
Filetspitzen Stroganoff mit hausgemachten gebratenen Spätzle Beef Stroganoff with homemade fried spaezle	€ 19,90
Rosa gebratene Lammhüfte in Honig-Rosmarin-Balsamico-Safterl, dazu Mandel-Broccoliröschen und Rosmarinerdäpfeln Roasted lamb breast in honey-rosemary-balsamic-sauce served with almond-broccoli and rosemary potatoes	€ 21,90

---

## Frischer Spargel aus Beelitz

Marinierter Spargelsalat mit Bärlauch und geräuchertem Lachs Salad of asparagus marinated with wild garlic vinaigrette served with smoked salmon	€ 14,90
---	---------

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit Erdäpfeln und hausgemachter  
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder einer leichten Bärlauch-Vinaigrette

All main dishes are served with boiled potatoes, homemade  
sauce hollandaise, melted butter or light wild garlic vinaigrette

Spargel mit Wiener Schnitzel Asparagus with "Vienna Schnitzel"	€ 24,90
Spargel mit kross gebratenem Zanderfilet Asparagus with crispy fried filet of pike perch	€ 25,90
Spargel mit Karreespeck Asparagus with smoked bacon	€ 22,90
Spargel an Filet vom Weideochsen Asparagus with filet of beef	€ 29,90

---

## Unsere Weinempfehlung

Schilcher Elegance kräftiges Rose, Aromatik nach Lychee&rote Ribiseln, intensiv fruchtiges Beerenpotpourri, leichter Zuckerspitz, harmonische Säure	0,1l Flascherl	€ 5 € 32
---	-------------------	-------------