

## Unsere Empfehlungen

Wachauer Marillen-Spritz Marillennektar vom Marillenhof Kausl in der Wachau mit trockenem Sekt <sup>6</sup> Apricot sprizz Apricot nectar from Austria, topped with sparkling wine <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
Nußbaumerins Spezial Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert, mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel Nußbaumerins Special Entrecôte with herbal-parmesan gratin and backed 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

2015 Riesling „Exklusiv“ <sup>6</sup> Qualitätswein, weiß, Weingut Hirtl, Weinviertel	0,1l	€ 4,00
--	------	--------