

### Bouteillen Weine "offen" (1/10 l)

**Weissburgunder "Steir. Klassik" 2017**

Weingut Tement € 4,00

**Vin de Provence „AIX“ 2017**

Negociant a Jouques – France € 4,50

**Cuvée "Wiener Trilogie" 2014**

Wieninger € 4,50

**Pinot Noir (Bio) 2016**

Reinisch € 4,50

#### Liebe Gäste!

Unser gutes Leitungswasser bleibt selbstverständlich weiterhin kostenlos!

Für den Serviceaufwand erlauben wir uns pro ¼ lt. € 0,40 zu berechnen.

Wir bitten um Verständnis!

# Menü

### Friesacher Klassiker zur Auswahl:

**Spanferkelsülzchen mit Apfelchutney und Bärlauchvinaigrette**

o d e r

**Gefülltes Spargel- Schinkenröllchen auf Frühlingssalat**

o d e r

**Cremesuppe aus Zuckererbsen mit getrocknetem Bauernspeck**

o d e r

**Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:**

**Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel**



**Lachsforellenfilet vom Grill auf Quinoa- Romanescogemüse mit Tomatenschaum**

o d e r

**Gekochtes Tellerfleisch (von eigenen Ochsen) "durchzogen"**

**mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel**

o d e r

**Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- Vogersalat**

o d e r

**Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Röstzwiebel und Erdäpfelpüree**

o d e r

**Szegediner Gulasch mit Salzerdäpfel und Sauerrahm**

o d e r

**Bärlauchrisotto mit Radieschen und grünem Spargel**



**Topfenknöderl auf Rhabarberragout**

o d e r

**Limetten- Schokoparfait mit Rumkirschen**

o d e r

**Mohntorte oder Sachertorte mit Schlag**

**Preis 3-Gänge (Suppe - Hauptspeise - Dessert): € 19,00**

**Preis 3-Gänge (Vorspeise - Hauptspeise - Dessert): € 23,00**

**Preis 4-Gänge (Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert): € 26,00**

**Gedeck - € 2,20 pro Person**