

## EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS CHEF´S RECOMMENDATION

### VORSPEISE STARTER

Duett von Jakobsmuschel und Vulcano Rohschinken 21,90 €

Kleiner Spargelsalat | Safran- Vinaigrette

Two kinds of scallop and Vulcano prosciutto

Small asparagus salad | saffron -vinaigrette

Mousse vom Marchfeldspargel | Räucherforellen Tatar | Wildkräutersalat 22,50 €

Himbeere-Paprika-Vinaigrette

Mousse of „Marchfeld“ asparagus | smoked trout tartare | wild herb salad

Raspberry-bell pepper-vinaigrette

### SUPPE SOUP

Spargelcremesuppe | hausgebeizter Lachs 7,50 €

Cream of asparagus soup | stained salmon

### HAUPTSPEISE MAIN COURSE

Portion Spargel (200g) | Heurige Kartoffel | Sauce Hollandaise 18,50 €

Portion asparagus (200g) | early potatoes | Sauce Hollandaise

... mit gebratenem Hahnenkammschinken 22,50 €

with roasted „Hahnenkamm“ ham

... mit kleinem Kalbswienerschnitzel 29,50 €

with a small escalope of veal „Viennese style“

... mit 150g Rinderfilet 40 €

with 150g fillet of beef

... mit gegrillter Lachsforelle 26,50 €

with grilled salmon trout

Thunfisch Tataki | gebratener grüner Spargel | Ponzu Hollandaise | Tsukuri Sauce 28,50 €

Tuna tataki | roasted green asparagus | Ponzu Hollandaise | Tsukuri soy sauce