

Frühling Kulinarik Freude Sonne

Heimischer Jäger Spargel aufblühen genießen

APERITIF*

Seitner Hugo ^o 0,25 lt
mit Rosé Secco, Martini rosato,
Hollersirup, Minze, Soda, Erdbeeren
Pfiff **Villacher Hausbier**

ALKOHOLFREIES

Rosenspritzer alkoholfrei
Apfel Weichsel naturtrüb 1 Fl. 0,25 lt
von Mohr Sederl

VORSPEISE

Spargel-Tonnato mit Feldsalat ^{CDGAMO}
Wildkräuter, Radieschen, Kapernbeeren und rosa Kalbstafelspitz

Spargelschaumsüppchen mit Kerbelschaum im Glas serviert mit Lardo-Crostini ^{AGOL}

SPEZIALITÄTEN

Frischer, heimischer Spargel (500g Frischgewicht)
mit Fricandeau - Schinken und Parmesanspäne ^G
mit Hollandaise dazu Petersilienerdäpfel ^{CGMO}

Gebackenes Spargel- Cordon -Bleu mit Schinken und Emmentaler gefüllt
auf marinierten Blattsalaten der Saison und Petersilienerdäpfel ^{ACGOM}

Weisser Spargel mit **Hüferlsteak** 250 gr
Morcheln und Salbei auf hausgemachten grünen Tagliatelle und Portweinschaum ^{GOAC}

Gegrillte **Maischolle** auf grün-weissem Spargelgemüse
mit Haselnussbutter und Quetschkartoffeln ^{AGH}

DESSERT

Süßer, weisser **Spargel** mit Vanilleparfait auf Schokoladestreusel ^{ACGOE}
mit Erdbeeren, Rhabarber und Mandelhippenröllchen

WEINEMPFEHLUNG aus der 7 cl Flasche*

1/8 l **Sauvignon Blanc** ^o 2017
Weingut Wohlmuth-Meinhardt Hube, Gamlitz
In der Nase feiner Duft nach Stachelbeeren, Kiwi und
Zitrone, am Gaumen knackige Säure mit saftigem Fruchtschmelz
*enthält Sulfite

**** Spargelkarte ohne Änderung, wie gelesen! ****

