

Gasthof Seitner

Frühling Kulinarik HEIMISCHER JÄGER SPARGEL Freude Sonne aufblühen geniessen

SUPPE

Spargelcremesuppe ^{AGOL}

mit Spargelklein, Kerbel und Ciabatta mit Räucherlachs und Meerrettich-Frischkäsecreme

SPEZIALITÄTEN vom WEISSEM und GRÜNEM JÄGER SPARGEL

Frischer, heimischer Spargel

mit Schinken, Parmesanspäne und Nusskartoffeln ^G

mit Hollandaise und Nusskartoffeln ^{CG}

Gegrillte Schweinefilet's im Speckmantel mit Spitzmorchelrahmsauce an Spargelrisotto und Kirschtomaten ^{AOG}

Gebackenes Spargel- Cordon- Bleu ^{ACGOM} mit Schinken & Camembert gefüllt dazu Petersilien-erdäpfel, Vogerl-Kirschtomatensalat, Kräuterjoghurt

Hausgemachte Spargelnudel 3 Stk. ^{ACGOM} mit brauner Butter, Parmesan, Spargelspitzen und Blattsalate mit Joghurtdressing

DESSERT

Mohn – Panna Cotta mit Erdbeersauce ^{ACGH} und cremigem Vanilleeis auf Haselnusskrokant

Aperitif*

Lillet Rosenspritzer „LA VIEN EN ROSE“*

Lillet Rosé, Fentimans Rose Lemonade, Rosenblätter

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

Alkoholfreies

Rosenspritzer

Aperol Spritz

Apfel-Karotte von Mohr Sederl

Naturbelassenes & Fruchtiges aus Zweiersdorf NÖ

Weinempfehlung aus der 7/10 Flasche *

1/8 | Sauvignon Blanc Wohlmut-Myinhard-Hube
Helles grüngelb, reife Stachelbeerenfrucht

1/8 | Cabernet Sauvignon Selection Illmitz, Bgld.
Leicht und mild, Duft nach Johannisbeeren, Kräuterwürze

Digestif*

2 cl Bentianna Likör aus der Slowakei

Die Basis besteht auf Kräutern, Enzian, Honig ^O

*enthält Sulfite

*Ein Liebchen ist der Zeitvertreib,
auf den ich mich jetzt spitze.*

*Sie hat einen gar so schlanken Leib
und trägt eine Stachelmütze.*

Johann Wolfgang von Goethe



ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN!