

*Jeder Frühling trägt den Zauber*

*seines Anfangs in sich.*



*Wir beginnen mit...*

---

*Spargeleremesuppe (vegetarisch)* 6,50  
vom Marchfelder Spargel mit Obers und Estragonöl.

*Marchfelder Spargel / Rohschinken* 14,60  
Mit Balsamico-Honigvinaigrette marinierter Marchfelder Spargel  
serviert mit Pertholzer Rohschinken, Estragonöl und Gebäck.

---

## *Saison Empfehlung*



*Gnocchi / Marchfelder Spargel (vegetarisch)* (kl. Portion: 14,20) 16,20  
Cremige Gnocchi auf feinem Spargel-Erbesen-Ragout  
veredelt mit frisch geriebenem Grana Padano Parmigiano sowie Estragonöl.

*Medallions / Gnocchi / Marchfelder Spargel* 20,80  
Cremige Gnocchi auf feinem Spargel-Erbesen-Ragout, serviert mit zarten Schweinemedallions,  
veredelt mit frisch geriebenem Grana Padano Parmigiano sowie Estragonöl.

*Kalbsrahmbeuschl / Semmelknödel* (kl. Portion: 15,20) 17,20  
Beuschl vom Waldviertler Kalb (Lunge, Zunge, Herz) mit Rahm und Semmelknödel