

## Spargelzeit im Kaiserziegel



**Spargel-Cappuccino** mit Obershäubchen und Rotgarnele 5,80 € (A,C,G,L)

**Spargel-Tonato** mit Kapern und Rucola 7,50 € (A,L,G)

**Marinierter Kräuter-Spargel** auf Rucola-Walnuss-Vinaigrette  
und Räucherlachs 8,50 € (G,L,C,D)

\*\*\*\*\*

**Marchfelder Solospargel** mit Petersilie-Heurigenerdäpfeln  
und Sauce Hollandaise 15,50 € (C,A,G,O,L)

**Marchfelder Kaiserspargel** mit warmem Beinschinken  
und Orangen- Hollandaise und Heurige 16,80 € (C,G,O,L)

**Maishendel-Brust** mit gemischtem Spargel,  
Käse überbacken und Crispers 16,50 € (C,O,G,L)

**Yin u. Yang Marchfelder Gleichklang**

Knusprig gebackener und gekochter Spargel mit Sauce Tartar,  
Sauce Hollandaise und Buttererdäpfeln mit Petersilie 14,50 € (A,C,G,L)

**Gespickte Knoblauch-Rahm Kaninchenkeule** mit  
gebratenem grünen Donauspargel und Schwarzbrot-Knödel 19,50 € (A,G,L,O)

**Schweinslendchen „Gräfin Mariza“**

Lendchen vom Grill mit weißem Spargel, Orangen-Hollandaise  
und Heurigen Erdäpfeln 18,50 € (A,C,G,O,L)

**Burgenländischer Zander** Spargel - Risotto 18,50 € (A,C,G,O,L)

## Weinempfehlung

**DONAURIESLING Sommelier 2018** 1/8 4,20 €

geradliniger Rieslingfrucht, Marillen, Orangenzesten, etwas Melisse und zarte Zitrusnoten  
14 % vol – trocken, Winzer Krems

**GRÜNER VELTLINER DAC 2018** 1/8 3,30 €

Saftig, feinwürzig, exotisch, pfeffrig  
Weingut Ecker, Grafenberg, Weinviertel