



...s'is wieder
Spargelzeit



Marinierter Kräuterspargel 10,50 (e,D,G,L)

In bunter Kräuter-Vinaigrette und Schottischem-Räucherlachs

Kaiserliche Spargelcremesuppe 6,50 (e,a,G,L)

Mit Spargelstückchen und Obershäubchen

„Yin & Yang“ Marchfelder Gleichklang 20,50

Knusprig gebackener Spargel und gekochter Spargel,
mit Sauce Tartar und Sauce Hollandaise, dazu Petersilerdäpfeln

Marchfelder Solospargel 18,80 (a,e,G,L)

Mit Sauce Hollandaise und Peterilerdäpfeln

Marchfelder Spargel 18,00 (a,e,G,L)

Mit Butterbrösel und Petersilerdäpfeln

Kaiser Spargel 18,80 (a,e,G,L)

Marchfelder Spargel mit warmem Beinschinken,
Orangen-Hollandaise und Petersilerdäpfeln

Grüner Donauspargel 15,00 (a,e,G,L)

Mit Kresse-Hollandaise und Petersilerdäpfeln

Spargelröllchen „Gourmet“ 18,80 (a,e,g,l)

Umgeben von Käse und Schinken, knusprig gebacken,
auf marinierten Blattsalaten und Sauce Tartar

Schweinslendchen „Gräfin Mariza“ 20,50 (a,e,g,l)

Lendchen vom Grill mit Spargel auf Orangen-Hollandaise
dazu knusprige Erdäpfelspalten

Maishendlbrust vom Grill 18,80 (a,e,g,l)

Mit überbackenem Spargel und Braterdäpfeln

Rumpsteak „Metternich“ 20,50 (a,e,g,l)

Mit Erdäpfelspalten, grünem Spargel und Orangen-Hollandaise

Kalbssteak „König Oscar“ 22,50 (a,e,g,l)

Zartes Steak mit gemischtem Spargel, pikanter Sauce mit Shrimps,
dazu Kroketten





Weinempfehlung zum Spargel 2023

Weinviertel DAC Klassik

12,5% vol. 2022, trocken

Grüngelb, Silberreflexe, dezente gelbe Früchte, ausstrahlende Exotik, Marille, kühle Fruchtnoten, Ananas, sehr typisch, lössige Textur, gute Länge, ein vorzüglicher Veltliner, Trinkspaß pur.

Weingut Josef Ecker, Grafenberg 1/8l 4,10

Sauvignon Blanc, Ried Kogeln

12,5% vol. 2022, trocken

Elegantes helles Strohgelb, in der Nase feine Sortentypizität, am Gaumen saftige Säure die gut ausbalanciert ist, Fruchtnuancen von Stachelbeere bis Maracuja, ein Sauvignon mit einigen Ressourcen.

Weingut Josef Ecker, Grafenberg 1/8l 4,10
