



...s'is wieder  
*Spargelzeit*



*Marchfelder Spargel* 13,00 (e,D,G,L)

Auf Blattsalat mit Schottischen-Räucherlachs und Sauce Vinaigrette

\*\*\*

*Kaiserliche Spargelcremesuppe* 7,50 (e,a,g,l)

Mit Spargelstückchen und Obers Häubchen

\*\*\*

*„Yin & Yang“ Marchfelder Gleichklang* 24,50

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

\*\*\*

*Marchfelder Solospargel* 22,80 (a,e,g,l)

Mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln

\*\*\*

*Kaiser Spargel* 24,50 (a,e,g,l)

Marchfelder Spargel mit warmem Beinschinken,  
Orangen-Hollandaise und Petersilerdäpfeln

\*\*\*

*Grüner Donauspargel* 17,50 (a,e,g,l)

Mit Sauce-Hollandaise und Petersilerdäpfeln, Kresse

\*\*\*

*Spargel-Risotto* mit *Wildlachs* 23,50 (a,e,g,l)

\*\*\*

*Schweinslendchen „Gräfin Mariza“* 25,00 (a,e,g,l)

Lendchen vom Grill mit Spargel auf Orangen-Hollandaise  
dazu Erdäpfel-Kroketten

\*\*\*

*Maishendlbrust „Feinschmecker“ vom Grill* 25,00 (a,e,g,l)

Mit Spargel und Käse gratiniert, Kroketten und Salat

\*\*\*

*„Mastochsen Rumpsteak“* 29,80 (a,e,g,l)

Mit gemischtem Spargel, Wedges und Sauce-Hollandaise

\*\*\*

*Spargel-Cordon-bleu* gebacken, 23,00 (a,e,g,l)

garniert und mit Salat vom Buffet  
(Schweins-Schnitzel gefüllt mit Spargel, Schinken, Käse)

\*\*\*





## *Weinempfehlung zum Spargel 2026*

### *Weinviertel DAC Klassik*

*12,5% vol. 2023, 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. 2024, trocken*

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

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

\*\*\*

### *Riesling Parapluiberg*

*13% vol. 2023, trocken*

Zartes Strohgelb mit Grünreflexen, Ananas und Steinobst, filigrane Noten mit voller Pikanz, eleganter Pfirsich mit Tiefe, typische Exotik voll ausspielend, feine Frucht, ein wunderbarer Sortenvertreter.

*Weingut Thomas Ott, Traisental 1/8l 3,90*