

## Aperitif

Valuga Spritz	5,80 €
Limoncello, Prosecco, Pink Graipfruit, Minze	
Aperol Spritz	5,80 €
Lillet Roseberry	5,80 €
Crodino alkoholfreier Bitter <sup>1,10</sup>	3,-- €
Crodino Spritz	4,-- €

## Suppen und Vorspeisen

	klare Rinderbrühe	5,80 €
	mit Leberspätzle <u>oder</u> Pfannkuchenstreifen	
 Vegetarisch	Spargelcremesuppe	6,80 €
	mit Schnittlauch-Öl und gerösteten Mandeln	
 Vegetarisch	würzige orientalische Süßkartoffelsuppe	6,80 €
	dazu gebackene Frühlingsrollen	
	Ziegenfrischkäsetaler	9,80 €
	im Parmaschinkenmantel gebraten auf Blattsalat dazu Erdbeeren, Spargel und Baguette	
	Vitello Tonnato	9,80 €
	Kalbfleisch „rosa“ fein aufgeschnitten dazu Salatgarnitur, Thunfischsoße, Kapern und Baguette	
	knusprige gebacken White-Tiger Garnelen Twister	11,80 €
	dazu fruchtiges Avocado- Mango- Tomatentatar dazu Sweet-Chilisoße	

## Fischgerichte

Fischcurry 17,80 €

Würfel vom Edelfisch, Garnelen und Gemüse  
in exotischer Currysoße dazu Reis

Zweierlei vom Zander 22,80 €

gebratenes Zanderfilet und gebackene Zanderfiletspitzen  
auf Erbsen-Wasabipüree dazu kleiner Blattsalat mit  
Ziegenfrischkäseperlen und Erdbeeren

Fisch und Chips 17,80 €

gebackene Seelachsstreifen, breite Pommes, Salat  
und Remoulade

gebratene Garnelen 19,80 €

auf mediterranem Risotto mit grünem Spargel, Babyspinat,  
Oliven und Tomaten dazu Parmesan und kleiner Salat

## Weinempfehlung

Österreich - Kamptal

**Weisser Zweigelt trocken**

Weingut – Johann Topf 0,75 l 26,80 €

0,2 l 7,20 €

Ein weiß gekelterter Zweigelt. Duftend frisch, charmant und verspielt

## Vegetarisch

**Frühlingsrisotto** 15,80 €  
mit weißem Spargel, Gemüse, Tomaten und Kräutern  
dazu gebratene Schwammerl, Parmesan und kleiner Salat

**Knödel Tris** 16,80 €  
Rote Beete-, Käse- und Spinatknödel auf Kohlrabi-  
Radieschengemüse in Kräuterrahmsoße dazu Parmesan  
und kleiner Salat

**Schlutzkrapfen** 16,80 €  
im Roggen-Kartoffelmantel dazu in Butter gebratener  
grüner und weißer Spargel, Zuckerschoten und  
Datteltomaten mit kleinem Salat

**Gemüsecurry** 15,80 €  
Gemüse in gelber Currysoße dazu Reis

**Avocado-Edamame Burger** 16,80 €  
mit Mango und mildem Käse überbacken mit Salat,  
Gurke, Tomaten-Kräutersalsa dazu kleiner Blattsalat  
mit Frühlingsrollen und Curry-Mango Dip

**Spaghetti** 15,80 €  
mit grünem Spargel, Datteltomaten, Babyspinat und  
Basilikumpesto dazu Rucola und Parmesan

## Spargel

frischer deutscher Stangenspargel dazu Salzkartoffeln und Butter oder Soße Hollandaise	17,80 €
mit geräuchertem rohem Schinken	21,80 €
mit gekochtem Schinken	20,80 €
mit Picatta (kleine Hühnerschnitzel im Parmesanmantel gebacken)	22,80 €
mit kleinem Rinderlendensteak (180gr.)	26,80 €

## Fleischgerichte

Lammhaxerl auf Rotwein-Portweinsoße dazu Polentagnocchi mit gebratenem grünem Spargel und Datteltomaten dazu kleiner Salat	22,80 €
Terres Major Steak „rosa“ (Cut aus der Rinderschulter auch Petit Tender oder Metzgerstück genannt) auf scharfem mexikanischem Bohnen-Zwiebelgemüse dazu Reis oder Pommes	19,80 €
Medaillons vom Kalbsfilet „rosa“ auf Spargelrahmgemüse dazu Rösti	25,80 €
Piccata Milanese kleine Hühnerschnitzel im Parmesanmantel gebacken auf würzigen Tomatenspaghetti dazu Rucola und Parmesan	17,80 €

<b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Bohnen	23,80 €
<b>Grillteller</b> Medaillons von Schwein, Rind und Pute mit Pommes dazu kleiner Salat	21,80 €
<b>Rinderlendensteak (250gr.)</b> mit Kräuterbutter und Steaksoßen dazu wahlweise 1 Beilage Pommes, Bratkartoffeln, Salat oder mediterranes Pfannengemüse	26,80 €
<b>Jägerschnitzel</b> aus der Lende vom Strohschwein in leichter Pilzrahmsoße dazu gebratene Schwammerl, Spätzle und kleiner Salat	17,80 €
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> dazu Pommes oder Bratkartoffeln und kleiner Salat	17,80 €
<b>Angus Burger (200gr. Fleisch)</b> Western Art mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Speck, Käse und Barbecue Soße dazu Pommes	16,80 €

## Weinempfehlung

Österreich - Burgenland

### **small Hill red**

Weingut Leo Hillinger 0,75 l 25,80 €

50% Merlot 25% Pinot Noir 0,2 l 6,80 €

25% St. Laurent

Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und –zart im Hintergrund-  
an Schokolade, der Gaumen ist perfekt harmonisch

Ein Wein der sich jeder Speise perfekt anpasst.

## Salate und Bowl

Salat Valuga 16,80 €

großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen  
dazu Baguette

Salat Rinderlende 19,80 €

gemischter Blattsalat mit Tomaten, Parmesan und  
gebratenen Rinderlendenstreifen dazu Baguette

Frühlingsalat 15,80 €

gemischter Blattsalat mit Erdbeeren, Spargel,  
Ziegenfrischkäseperlen und gekochtem Ei  
dazu Baguette

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet 19,80 €

Frühlings-Bowl 14,80 €



marinierter Reis, Salat, Mozzarellabällchen, Erdbeeren,  
geröstete Mandeln, Datteltomaten, Kohlrabistreifen,  
gebratenes Frühlingsgemüse mit Spargel und Kräuter Dip



mit Curry-Dattel Falafelbällchen 16,80 €

oder



mit Knusper Rote Beete Pflanze 17,80 €

oder

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet 18,80 €

oder



mit gebackenen Frühlingsrollen 16,80 €

oder

mit Garnelen im Kartoffelnest 19,80 €