

„Genuss pur aktuell“

....auf Wunsch zum Starten: gemischtes Brot vom Bäcker Kolm
mit Butter, Speck & Aufstrich..... p. Pers. € 3,20

ein Stück Gebäck vom Bäcker Kolm AG € 2,-

vorher:

„Bouillabaisse mousse“ mit Garnelen, Kalbsrücken & Spargel FGLMNO € 15,50

Schaffrischkäse-Creme brullee mit Spargel vinaigrette und Pesto-Spinattoast GLMO € 11,50

Spargelcremesuppe mit gegrilltem Spargel & Kräutern GHLMO € 6,50

Hauptgerichte:

Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit Wasabi-Risotto &
gebratenem Pak Choi – asiatisch DFGLMNO € 19,90

2018 Grüner Veltliner am Berg BIO, Weingut Ott, Feuersbrunn, Wagram O € 3,90

Marchfeldspargel klassisch mit Beinschinken, Sauce Hollandaise & Petersilerdäpfeln ACGLMO € 18,50

Grüner Veltliner BIO 17, Weingut Pferschy-Seper, Mödling, Thermenregion O € 3,30

Rosa Maibockrücken mit grünem Spargel, Kräuterseitlingen & Erdäpfelauflauf ACGLMO € 29,50

Heideboden ZW/BF/M 16, Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee O € 4,60

Geschmortes Schulterscherzel vom Kalb in cremiger Räucherpaprikasauce
mit Trofie & Spargel ACGLMO € 15,50

Rotgipfler 17, Weingut Auer, Tattendorf, Thermenregion O € 3,80

Knusprige Blunzn mit Erdäpfel-Krenpüree & Spargel mit Händlmaiersenf ACGLMO € 12,50

Ottakringer Pils oder Zwickel 0,3l A € 3,40

Vegetarisch:

Spargeltarte mit Trüffelkäse, Avocado-Creme und Spinat-Kirschparadeissalat ACGLMO € 14,50

Vegan:

Gegrillter Grünspargel auf cremiger Kräuterpolenta mit

Erbsen, gebratenen Salatherzen und Pinienkernen ALMNO € 13,50

2018 Welschriesling, Weingut Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark O € 3,60

Nachspeisen:

Topfenpudding mit Rhabarberröster und Hippenblatt ACG € 5,50

„Somlauer Nockerln“ mit marinierten Erdbeeren ACG € 6,50

INKLUSIVPREISE

„Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!“

„vom Babenbergerhof nicht wegzudenken“

Vorher:

Beef tatar vom Rinderfilet gehackt mit Kräuterjoghurt,
eingelegtem Spargel & Toskanatoast **ACGM** € 17,50

Hausgemachte Haxlsulz im Rexglas mit Zwiebel & Kernöl **LMO** € 8,50

Salate & mehr....

Bunter Salatteller mit Hausdressing **LM** € 8,80 / 7,80

.....mit gegrilltem Hendl & Avocado **ACLM** € 12,80 / 10,-

.....vegetarisch mit Mozzarella, Kirschparadeisern & Basilikum **GLM** € 12,80 / 10,-

.....mit gebratenen Saiblingfilets & Knuspermais **ACLM** € 12,80 / 10,-

Caesar salad mit ProsciuttoChips, Grana & Rucola **DGLM** € 10,-

Suppen:

Bouillon mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel **ACGLM** € 4,-

Fisch:

Gebratene Filets vom Saibling aus der Teichwirtschaft Radlberg
mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **DGLM** € 20,50

Wirtshaus Klassiker

Ausgelöstes Backhenderl mit steirischem Erdäpfelsalat **ACGLM** € 14,20

Wiener Schnitzel vom Kalbskaiserteil im Pfandl in Butterschmalz
gebacken mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 19,90

Gebackenes Schweinsschnitzerl mit Braterdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 12,80

Traditionell gekochter Tafelspitz vom Jungstier
serviert in der Rindssuppe mit Wurzelgemüsen
dazu Erdäpfelrösti, Apfelkren, Schnittlauchsaucen & Cremespinat **ACGLMO** € 19,80

Fiakergulasch mit Serviettenknödel **ACGLMO** € 12,80

Gegrilltes Filetsteak vom Jungstier mit grünem Pfeffer,
gegrilltem Spargel, Rucola, Polentapommes & Aioli **LHM**
160 g € 25,50 220 g € 30,50

Nachspeisen:

2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade **ACG** € 5,50

Hausgemachter Wiener Schokoladauflauf mit Schokoladesauce & Schlagobers **ACGH** € 7,50

Apfelstrudel mit Vanilleobers & Walnußeis **ACGH** € 5,50

INKLUSIVPREISE

„Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!“