

MONTHLY SPECIALS

3. – 12. Mai 2019

Spezialitäten vom Tullnerfelder Bio Spargel

Spargel Variation € 10,50

Spargel Mousse, hausgebeizte Lachsforelle,
Spargel-Salat, Orangen Vinaigrette

* * *

Spargelcremesuppe € 4,50

* * *

Spargel Auflauf € 6,50

mit Frühlingszwiebel und Käse

* * *

Tagliatelle mit Spargel € 10,50

Weißwein-Obersauce, Grana, Schnittlauch

Solo Spargel weiß und grün

Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel € 13,50

und mit Beinschinken € 15,50

Mai-Bock & Spargel € 17,00

Rehragout, gebratener Spargel, Cremepolenta

* * *

Jostabeeren Zitronen Creme Törtchen € 4,00

Wir wünschen einen genüsslichen Abend und guten Appetit!

ALLERGENINFORMATION

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, G(lf)= laktosefreies
Milchprodukt enthalten, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Die ausgewiesenen Allergene beziehen sich jeweils auf das gesamte
Gericht mit Beilagen. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Spargel Variation: D, G(lf), M, O
Spargelcremesuppe: A, G(lf)
Spargel Auflauf: C, G
Tagliatelle & Spargel: A, G(lf), O
Solo Spargel: C, O
Mai-Bock & Spargel: G, L, O
Jostabeeren Törtchen: A, C, G(lf)