

Aktuelle Empfehlungen:

Burgenländischer Wulka Prosciutto von Hans Bauer
und dazu Erdäpfel-Bärlauchkas 9,50

gebeizte Lachsstreifen auf Spargel-Erdbeersalat 10.50

Brennnesselcremesuppe 4,90

gebratenes Lachsforellenfilet aus Trattenbach
auf Bärlauchpüree mit Spargelragout 19,70

Marchfelder Solospargel und Grünspargel
mit Orangenhollandaise oder Butterbrösel kl. 11.50 / gr. 15.90
auf Wunsch mit gekochtem Bauernschinken + 4.90

Lammragout mit Spargel und Serviettenknödel 13.50

Schnitte vom heimischen Maibockschlögl in
Maiwipferlsauce dazu Spargel und Kroketten 25.50

Aktuelle Desserts:

gekochte Schaftopfenknödel auf Heidelbeerröster 8.50

Creemeschnitte 4,90

Karotten-Kokoskuchen (glutenfrei) mit Schlagobers 4,70

Topfen-Heidelbeerstrudel 5.80

Apfel-Rhabarberstrudel mit Vanilleeis serviert 6,20

!! hausgemachtes Stanitzl
mit frischen Erdbeeren, Eis und Schlag 8.70

DESSERTS

gerollte <u>Mohn-Palatschinke</u> dazu Zwetschkenröster	8.50
<u>Orangenparfait</u> mit Beerensauce	8,00
<u>Apfel-Mohntorte</u>	4.80
<u>Dessert-Variation</u>	13.60
gemischtes <u>Käsebrett</u>	8.80

Werter Gast, da alle unsere Speisen hausgemacht sind, und daher Spuren oder größere Mengen von den bekannten Allergenen enthalten können, bitten wir Sie, uns im Falle einer Unverträglichkeit dies mitzuteilen. Unser Servicepersonal kann Ihnen diesbezüglich Auskunft geben, damit Sie, wie gehabt, einen genussvollen Aufenthalt bei uns haben.

VORSPEISEN

<u>Haussulz</u> mit rotem Zwiebel und steir. Kürbiskernöl	8,20
Carpaccio vom <u>Rindsfilet</u> mit Steinpilzöl dazu Ruccolasalat und Parmesan	12.80
<u>gebackener Kreuzberger Schafmozzarella</u> auf Frühlingssalat	9.50

SUPPEN

<u>Frittaten-</u> oder <u>Lungenstrudelsuppe</u>	3.60
<u>Knoblauchcremesuppe</u> im Brotlaib serviert	7,20

FISCH und HAUSMANNSKOST

<u>Kreuzberg-Forelle</u> in Butter gebraten mit Petersilerdäpfeln	17,50
<u>Spargelrisotto</u> mit Parmesan auf Wunsch mit gebratenem <u>welsfilet</u> aus Gut Dornau/Leobersdorf	11,50 19,90
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmem Krautsalat	10,90
<u>Pasta</u> in cremiger <u>Spargelsauce</u> mit Parmesan	12,50
vegane <u>Curry-Linsen</u> mit <u>Bratkartoffeln</u>	10,70

HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes <u>Schnitzel</u> vom <u>Kreuzberglamm</u> mit gemischtem Salat	18.00
<u>Rostbraten</u> in Jungzwiebelsauce Dazu hausgemachte Butternockerl	17,90
geschnetzelte <u>Hühnerbrust</u> mit <u>Spargel</u> in Sherrysauce im Blätterteigpolster serviert	12.80
gebratene <u>Schweinelendchen</u> im Bärlauchsaft dazu Gemüse und Braterdäpfel	15.80
geröstete Kreuzberger <u>Lammleber</u> in Erbeer-Pfeffersauce mit <u>Erdäpfelpüree</u>	17,90