

## Als Aperitif dürfen wir Ihnen empfehlen

- BIRNENSEKT – Weinkellerei Inführ € 4,90  
LIMONCELLO SPRITZ  
mit Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon und Soda € 6,80  
HAUSCOCKTAIL  
mit Orangen- und Cranberryjuice, Kombucha, Hollersaft und Sekt € 6,80  
2021 TM Rosé Tenuta Monteti, Toskana 1/16 l € 2,90  
HENDRICK'S GIN TONIC mit Eis und Limette € 5,90  
PROSECCO „La Farra“ € 5,10  
APEROL mit Orangenjuice € 5,80 - mit Sekt € 5,80  
2020 CAVA Raventos i Blanc, spanischer Schaumwein € 5,90

\*\*\*

## VORSPEISEN

- SPARGEL MARCHFELD  
mit gehacktem Beinschinken, Ei, Kräuterdip  
und knackigen Blattsalaten € 9,80
- Brüliertes GANSLEBERMOUSSE  
mit Preiselbeeren und Apfel-Staudensellerriesalat € 9,50
- SPARGELMOUSSE vom grünen Marchfeld Spargel  
mit steirischem Vulcanorohschinken, Krenobers  
und frischen Blattsalaten € 9,--

\*\*\*

## SUPPEN

- Cremesuppe vom MARCHFELD SPARGEL  
mit Obershäubchen und Weißbrotcroûtons € 5,90
- Kräftige, klare RINDERBOUILLON  
mit Frittaten oder Leberknödel € 4,20

## HEUTE SPEZIELL – regional und saisonal

### SPARGEL NAPOLEON

in Schinkenblätter gehüllt, gebraten mit Cognac flambiert,  
mit gerösteten Mandelblättchen und Petersilerdäpfeln € 22,--

### „WINKLER-SCHNITZEL“

mit Schinken, Käse und Champignonduxelle gefüllt  
in der Knusperpanade auf cremigem Kräuterreis € 19,80

Medaillons vom SCHWEINSFILET rosa gebraten  
mit gebackenen Erdäpfellaibchen und frischem Spargel € 24,--

2023 Landeshauptstadtwein „Tangente“, Grüner Veltliner DAC, Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental 1/8 l € 4,20
2023 GRÜVE Grüner Veltliner, Weingut Jurtschitsch, Langenlois 1/8 l € 3,90
2023 Grüner Veltliner Steinfeder, Domäne Wachau 1/8 l € 3,80

Steirische LANDHENDLBRUST gebacken  
mit Reis und gemischtem Salat € 18,90

Glacierte KALBSLEBER auf VENEZIANISCHE Art  
mit Apfelspalten, Trauben, Grand Marnier und Reis serviert € 24,--

Frisch gekochter TAFELSPITZ mit Semmelroulade,  
Sc. Bearnaise und frischem Stangenspargel € 23,--

Cremige SPARGEL-TEIGTASCHEN mit Spargelspitzen,  
Kirschparadeisern, Mangold und frischen Sprossen € 19,-- VEG

FILET vom WOLFSBARSCH natur gebraten  
auf cremigem Spargel-Jungzwiebelrisotto und Kirschparadeisern € 26,--

## Zum Dessert

das leichte Dessert – OBSTSCHNITTE mit frischen Erdbeeren € 6,20

SCHARZWÄLDERWÜRFEL mit Schlagobers € 5,90

SCHOKOLADENGATEAU mit flüssigem Kern, Eis, Früchten und Schlag € 9,80

HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD € 7,80

„WINKLERWÜRFEL“ mit Schlagobers und Schokoladensauce € 5,90

CRÈME BRÛLÉE in der Moccataste € 4,50

MINI EISKAFFEE € 4,50

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Erdbeeren und Schlagobers € 7,90

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL mit hausgemachtem Marillenröster € 7,80