

Menu

HOCHRIEGL FRIZZANTE CLASSIC

1. AKT

Bärlauch-Aschanti-Sesam-
Sonnenblumenkern-Brötchen

(A,E,G,H,N)

Kleiner kulinarischer
Gruß von unseren Köchen (G,L)

2. AKT

MARCHFELDER-
SPARGELCRÈMESUPPE (C,G,A)

mit Parmesan Knusperstangerl und Obershäubchen

oder

HAUSHERRNSUPPE (A,G,L)

klare Rindssuppe mit Frittaten,
Fleischstrudel und Rindfleischstücken

oder

TAFELSPITZSÜLZCHEN

mit Bärlauch-Kren-Vinaigrette
auf buntem Frühlingssalat (M,L)

oder

SPARGEL-AVOCADOSALAT (B,F)

mit Flusskrebsschwänzchen und Chilli-Limettendressing

3. AKT

RUCCOLA-ROSTBRATEN

mit Balsamicodressing und Grana,
dazu Rosmarinerdäpfel (G,M)

oder

GESCHMORTES OCHSENBACKERL

in Zweigelt-Wurzelrahm mit Erdäpfelgratin
(A,G,L,M)

oder

PINZGAUER MASKENLAMM (A,G,M,O)

in Wurzel-Rahmsauce, mit Trüffelöl
parfümiertem Erdäpfelpüree
und mediterranem Gemüse

oder

GRATINIERTER KAISERSPITZ

Fein durchzogene Rindsbackerl
mit Semmelkren goldgelb überbacken.

Dazu Apfelkren, - Schnittlauchsauce, -
Schinken – Gröst'l und Zucchini Rahmgemüse (A,C,G,L)

oder

SCHAFSKÄSE-QUICHE (A,C,G,M)

mit Mangoldspinat auf Frühlingssalat

oder

MARCHFELDERHOF-SPARERIBS

vom Schwein: Das sind die, die fast vom Knochen fallen!
mit Braterdäpfeln, Sauce-Aioli, pikanter Chilisauce und
rotem Zwiebel (C,F,G,L,O)

oder

SAUTIERTE HÜHNERSTREIFEN (G,O)

auf Pilzrisotto mit Rucola & Parmesanhobel

Zart faschiertes

GEBRATENES

KALBSBUTTERSCHNITZEL

mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Knusperzwiebel

(A,C,G,M)

oder

ALT WIENER SCHNITZELSPIESS

Allerlei Schnitzerln auf verschiedene Art:

Vom Henderl, Truthahn und

Jungrindbackerl mit Kürbiskernen,

in Sesam und in der Erdäpfelkruste

gebacken mit Petersilerdäpfeln und Kräutersauce

(A,C,G,H,M,N,O)

oder

Butterzarte

SCHWEINSBACKERLN (A,G,M)

in cremiger Malzbiersauce

mit gemischten Erdfrüchten aus dem Ofen

oder

GIN-PILZ-AU-HIRSCHRAGOUT (A,C,G,L,M,O)

mit zart gedünsteten Stücken vom Damhirsch,

dazu Pilz-Tagliatelle und Preiselbeeren

oder

2ERLEI WALLER (A,C,D,G)

Ein ausgelöstes Filet mit Bärlauch gebraten

und eines knusprig gebacken,

dazu mildes Chili-Couscous

oder

ZUCCHINI-SCHALOTTEN-RAGOUT

auf Kräuter Linguine mit Secchi Tomaten

4. AKT

Topfen-Obersnockerl (G,P)
mit karamelisierten Erdbeeren

Marzipan-Panna Cotta (G,P)
mit Erdbeer-Cointreau-Ragout

Erdbeer Tiramisu (A,C,G)
mit Mocca-Espuma

Spargel Parfait (G,C)
mit Pfeffer-Erdbeeren

ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier /
D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch /
H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam /
O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

GETRÄNKE:

TYPISCHE WEINVIERTLER

HAUERWEINE vom Fass

MÜHLVIERTLER BIER vom Fass

COLA, ZITRONENLIMO,

KRÄUTERLIMO, WALDQUELLE etc.

KAFFEE, TEE



MARCHFELDER SPARGEL-HIMMEL

Zusätzlich gibt's täglich stechfrische
Spargel-Köstlichkeiten vom europaweit
bekanntem Marchfelder Solospargel!
Falls Sie anstatt der Hauptspeisen eines
dieser Gerichte wählen **€ 5,90 Aufpreis!**

SPARGEL & SAUCE HOLLANDAISE

Marchfelder Solo-Spargel mit Heurigen und
Sauce Hollandaise (C,G,M)

SPARGEL & SPARGEL (C,G,M,A)

Ein Teil Solospargel gekocht, ein Teil knusprig gebacken,
dazu Sauce Hollandaise, Sauce Tatars und
Buttererdäpfeln mit Petersilie

SPARGEL & BACKHUHN (A,C,G,M)

Frisches ausgelöstes Weinviertler bauern-Backhendl mit
Marchfelder Solospargelstangen und Sauce Sauce Béarnaise

SPARGEL & RISOTTO (G,C,M,A)

Spargelrisotto mit Zuckererbsen, Schafkäse, Akazienhonig
und Solo-Spargel

SPARGEL CORDON BLEU (A,C,G,M)

Saftiges Bauernhendl Supreme mit Gruyere Käse und
Schinken gefüllt dazu Marchfelder Solospargel,
Sauce Béarnaise und Petersil-Heurigen



HERZLICH
WILLKOMMEN
ZUR



**FRÜHLINGS-
PARADE
Menu**