

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 SPARGELCREMESUPPE

mit Kerbel-Chili-Croutons und Obershäubchen (C,G,A)

oder

KAROTTEN-INGWER-KOKOSCRÉMESUPPE

mit Julienne vom hausgebeiztem Lachs A,D,L

oder

HAUSHERRNSUPPE (A,G,L)

klare Rindssuppe mit Frittaten,
Fleischstrudel und Rindfleischstücken

oder

SPARGEL-CREMESCHNITTE

mit hausgebeiztem Baltiklachs, italienischer Löwenzahn-
Secchitomaten-Vinaigrette und Sesamblatt D,M,N

3. AKT

ALT WIENER SCHNITZELSPIESS

Allerlei Schnitzerln auf verschiedene Art:
Vom Henderl, Truthahnfilet mit Kürbiskernen,
in Sesam und in der Erdäpfelkruste gebacken,
mit Petersilerdäpfeln und Kräutersauce (A,C,G)

oder

Zart faschiertes gebratenes

KALBSBUTTERSCHNITZEL (A,C,G,M)

mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Knusperzwiebel

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

GRATINIERTER KAISERSPITZ (A,C,G,L)

Fein durchzogene Schulterschmelze
mit Semmelkren goldgelb überbacken,
dazu Apfelkren, - Schnittlauchsauce, -
Schinken – Gröst'l und Zucchini Rahmgemüse

oder

GESCHMORTES OCHSENBACKERL

in Zweigelt-Wurzelrahm, knusprig gebackenen Zwiebeln,
Ofengemüse und Erdäpfelknödel (A,C,G,L)

GEFÜLLTE BAUERNENTE (A,C,G, L)

mit Boskop-Kaisersemelfülle,
karamellisiertem Rotkraut und Preiselbeeren

oder

ST.PETERSFISCH VOM GRILL

auf Spinatrisotto mit Tomate-Concasseé-Basilikum-
Pinienkern-Vinaigrette (A,C,G,L)

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 Erdäpfelknödel und Preiselbeeren

oder

Vegetarisch:

ZUCCHINI-SCHALOTTEN-RAGOUT

auf Kräuterlinguine mit Secchi Tomaten (A,G,L)

oder

PILZE STROGANOFF

gemischte Pilze mit Gemüse in cremiger Sauce
dazu gebratene Serviettenknödel (A,G,L)

4. AKT

WALDBEER-WEICHSEL-EISTRAUM

mit Sauce Suchard & Nougatmousse (G,H)
oder

SCHOKO-PRESSO

Honig-Ingwerweichseln auf feinem
Schokomousse & Schlag,- dazu
ein kleiner Espresso (C,G,P)
oder

TAHITI-VANILLECREMESCHNITTE

mit Waldbeer-Cointreau-Süppchen (A,C,G,P)
oder

SPARGEL-PARFAIT

mit Pfeffer-Erdbeeren (A,C,G,M)

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**-Lupinen / **R**-Weichtiere

GETRÄNKE:

**Die Getränke-Pauschale gilt für max.
4 Stunden und beinhaltet:**

Weinviertler Hauerweine *vom Fass*
Stiegl oder Pilsner Urquell *vom Fass*
Alkoholfreie Getränke und Kaffee

Aufpreis für Bouteillen Weine p. Glas 2.50



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 Tatare und
Buttererdäpfeln mit Petersilie

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

Frisches ausgelöstes Weinviertler Bauern-Backhenderl
mit Marchfelder Solospargel und Sauce Hollandaise

SPARGEL & LAMM (C,G,L,M)

in Erdäpfel-Bärlauchkruste auf Wurzelrahmsauce, mit im
Ofen karamellisiertem gebratenen Spargel,
Sauce Hollandaise und Petersil-Heurige

SPARGEL & RISOTTO (E) VEGAN

Spargelrisotto mit Kräuterwalnuss-Pesto und
mariniertem Rapunzel



**HERZLICH
WILLKOMMEN
ZUR**



**FRÜHJAHR-
PARADE**

mit

**MARCHFELDER
SOLOSPARGEL**

