



Küchenchef

Christian LANGER

bittet zum

SPARGEL-DINNER



SPARGEL-CREMESCHNITTE

mit hausgebeiztem Baltiklachs, italienischer
Löwenzahl-Secchitomaten-Vinaigrette
und Sesamblatt 13,90
(D, M, N)

MARCHFELDER- SPARGELCRÈMESUPPE

mit Kerbel-Chili-Croutons
und Obershäubchen ... 6,90
(G, A)

Mit Briochehaube gratiniertes, geschmortes

OCHSENBACKERL

mit Marchfelder Solo Spargel, dazu Sauce Hollandaise
und Petersil-Heurige ... 21,90
(A, C, G, M)

SPARGEL-PARFAIT

mit Pfeffer- Erdbeeren 7,70
(G, C)



4-Gang-Dinner pro Gast 42,90

Sie können all diese Gerichte natürlich auch einzeln bestellen!



Was Sie noch über die Geschichte des Spargels wissen sollten:

Jetzt ist wieder Erntezeit für das Kaisergemüse. Doch seit wann genießt man hierzulande Spargel? Er spielte vor allem am Kaiserhof im 18. Jahrhundert eine große Rolle - am Hofe Maria Theresias wurde fast täglich Spargel aufgetragen. Die weißen Gemüsestangen sind aber bereits um 1565 rund um Wien nachweisbar.

Das Marchfeld ist seit dem 19. Jahrhundert im Spargelanbau bedeutend, einige der dort angesiedelten Betriebe belieferten den Wiener Kaiserhof. Das Marchfeld im westlichen Ausläufer des pannonischen Steppenklimas bildet aufgrund hoher Temperaturen und langer Sonnenscheindauer gemeinsam mit den besonderen Bodentypen die perfekte Kombination für den Spargelanbau. Geschichtliche Anekdote gefällig? Im Jahr 1809, als sich Kaiser Franz I. vor Napoleon auf Schloss Wolkersdorf flüchtete, ließ er sich täglich frischen Spargel anliefern.

Eine Fülle an Spargelrezepten in Kochbüchern um 1900 und historische Quellen wie Spargelkulturanleitungen zeugen vom großen Ansehen des Spargels rund um die Residenzstadt. Bis zum Ende der Monarchie gab es in Österreich schließlich an die 200 Hektar Spargeläcker, ein Großteil davon lag im Marchfeld. Im Zeitalter der Industrialisierung wurde das delikate Gemüse zunehmend auch in bürgerlichen Kreisen nachgefragt.

1945 wurde das Spargelpflanzen mit dem Argument „Erdäpfel sind wichtiger als Spargel“ verboten. Die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln stand gegenüber so aufwändig geernteten Luxusgütern im Vordergrund. Bereits 11 Jahre später gab es 1956 einen neuerlichen zaghaften Beginn der Marchfelder Spargelkulturen.

Der Spargel erlebte er Mitte der 1970er Jahre wieder einen Aufschwung, als sich Marchfelder Bauern zusammenschlossen, um den Spargelanbau in der Region nicht aussterben zu lassen. Sie suchten Kontakt zur Gastronomie und zu Konsumenten und bildeten 1980 schließlich den Bund der Marchfelder Spargelgüter. 1996 wurde der „Marchfeldspargel“ innerhalb der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe anerkannt.

Spargel war als Gemüse und Heilpflanze bereits bei den Griechen geschätzt. Die ersten, die Spargel in größeren Mengen kultivierten, waren die Römer. Auf ihren Eroberungszügen brachten sie ihn vom Ursprung in Vorderasien in den germanischen Raum.

DAS MARCHFELD & DER SPARGEL:

Um **1100**: Spargel wird in Österreichischen Klöstergärten kultiviert

1544: Spargel ist geschätztes Heilmittel

1564: Spargelbau durch Gemüsegärtner rund um Wien

1565: Spargelanbau im Land um Wien nachweisbar.

1581: Erstes Spargelrezept in einem Kochbuch

1679: Spargel erstmals auf der Tafel der Habsburger

Ab **1740**: Spargel wird zum Fixpunkt auf der kaiserlichen Tafel

1743: Am Hofe Maria Theresias wird fast täglich Spargel aufgetragen.

Ende **18. Jhd.**: Zahlreiche Spargelrezepte in Wiener Kochbüchern.

1809: Tägliche Spargellieferungen zu Kaiser Franz II.

19. Jhd. Immer mehr Spargelanbau im nördlichen Marchfeld nachweisbar.

1878: Ein Spargelzüchter wird k.u.k. Hoflieferant

1898: Kaiser Franz Josef diniert in Deutsch-Wagram und genießt Marchfeldspargel

1837-1898 Kaiserin Elisabeth schätzt Spargel besonders

1894 : Die Habsburger bezeichnen Spargel als das „Kaisergemüse“

1938 Bereits ca. 200 ha Spargelanbauflächen.

1945 Spargelpflanzverbot: „Erdäpfel sind wichtiger als Spargel“.

1956 Neuerlicher Beginn der Marchfelder Spargelkulturen.

1980 Gründung des „Bundes der Marchfelder Spargelgüter“.

2000 Schutz der Marke „Marchfeldspargel“ durch die EU.

Spargelmenü 2022
Bitte wenden %