



SPARGELWOCHE

(bis/fino al/ till 14. Mai/maggio/may 2019)

Cremesuppe vom Lavanttaler Spargel mit Bierbrezencroutons (*A,G,L,O) € 4,80

Vellutata di asparagi con crostini di Brezen alla birra
Asparagus cream soup with „pretzel“ croutons

Lavanttaler Solospargel (*A,C,G,L,O) € 13,80

mit heurigen Petersilienerdäpfeln, Sauce Hollandaise oder Butter-Brösel
oder frischem Parmesan mit brauner Butter

Asparagi nostrani della val Lavanttal con patate prezzemolate, servito con
Salsa Olandese, o pangrattato arrostito, o parmigiano con burro fuso
Asparagus from Lavanttal with parsley potatoes, served with
Sauce Hollandaise or butter bread crumps or parmesan with melted butter

Gefüllte Hühnerbrust auf bunten Blattsalaten (*C,O) € 15,20

(gefüllt mit Spargel und Prosciutto)

Petto di pollo ripieno con asparagi e prosciutto, servito con lattuga
Stuffed chicken breast on mixed leave salads (stuffed with asparagus and prosciutto)

Saiblingsfilet (*D,G,O) € 19,50

mit Frühlingskräuterbutter, grünem und weißem Lavanttaler Spargel,
dazu servieren wir Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise

Filetto di salmerino con burro alle erbe e asparagi nostrani bianchi e verdi,
servito con patate prezzemolate e salsa Olandese
Grilled filet of char with white and green asparagus
served with parsley potatoes and Sauce Hollandaise

Rosa gebratenes Rindsfilet (*C,G,L,O) € 27,80

mit Frühlingskräuterbutter, grünem und weißem Lavanttaler Spargel,
dazu servieren wir Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise

Filetto di manzo grigliato con burro alle erbe e asparagi nostrani bianchi e verdi,
servito con patate prezzemolate e salsa Olandese
Grilled filet of beef with white and green asparagus
served with parsley potatoes and Sauce Hollandaise

Erdbeerbecher (*A,C,G,O) € 6,90

(Vanilleeis, frische Erdbeeren und Schlagobers)

Coppa alle fragole (gelato alle vaniglia, fragole fresche e panna montata)
Strawberry cup (vanilla ice, strawberries and whipped cream)