



Mutertagsmenü zur Auswahl

GEBACKENES BIO-EI

Bärlauch-Cremespinat, Belperkäse

(Bio-Ei vom Hofladen krenn in Saubersdorf, frisch gepflückter Bärlauch aus dem Helenental)

oder

SPARGELSALAT

(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz, Marchfeldspargel von Familie Sulzmann)

Wulka Prosciutto von Hansi Bauer in Pöttelsdorf, Parmesan

KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE

gebackenes Kalbsleberknödel, Wurzelgemüse

(Ochsenschlepp und Kalbsleber vom österr. Rind/Kalb, Wurzelgemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

oder

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

(frisch gepflückter Bärlauch aus dem Helenental)

gebeizte Lachsforelle von Gut Dornau

KALBSSCHULTERSCHERZL

(36 Stunden schonend geschmort, vom Kärntner Rosé Kalb)

Erdäpfelpüree, grüner BIO-Spargel

(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pöttsching)

oder

SEEFORLE

(zart gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Marchfelder Solo-Spargel, Bärlauchhollandaise, Charlotten

(weißer Solo-Spargel von Familie Sulzmann im Marchfeld)

GRIESSFLAMMERIE

"Steinfelder" Erdbeeren, Rhabarber-/Vanille-Sorbet

(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, "Steinfelder" Erdbeeren aus St. Egyden)

oder

TOFPENKNÖDEL

Erdbeer-/Rhabarber-Kompott, Hollunderblüteneis

(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, "Steinfelder" Erdbeeren aus St. Egyden, Hollunderblüten selbst gepflückt)

Preis inkl. Gedeck EUR 75,00

Herzlichst, Petra & Bernhard