



RHABARBER HUGO

Rhabarber-Limes
Holunder, Limetten
Minze, mit eisgekühltem
Holunderprosecco
aufgeschäumt € 6.50

KÖSTLICHE APERITIFS

Juliusspital Secco trocken € 4.50
Juliusspital Secco-Mango fruchtig € 4.50
Campari Orange on the rocks € 6.50

GIN WILD BERRY

4cl Hendrick´s Gin, frische Beeren,
Schweppes Russian Wild Berry € 9.50

Trauben-Secco alkoholfrei € 4.50

UNSER ABENDMENÜ € 37.00

GEDECK

Griebenschmalz - unser Obazda - Brotkörbchen

SPARGELSCHAUMSUPPE

vom Pörnbacher Spargel, mit Kalbspflanzerl und Croutons

KALBSHÜFTE IN DER TOMATENKRUSTE

zart rosa niedertemperatur gegart
Salbeisauce, Auberginenpüree, gebratener Fenchel, Kartoffelgnocchi

GEFLÄMMTES TOPFENMOUSSE

mit Erdbeeren und Mangoeis

... oder gerne auch im Einzelangebot serviert:

Gedeck € 4.50 - Spargelschaumsuppe € 7.50 - Kalbshüfte € 18.50 - Topfenmousse € 6.50

WELTBESTES DUNKELBIER



0,5 ltr. € 5,10

DIE SPARGELSAISON BEGINNT

STANGENSPARGEL ... mit Burgenländer Kartoffeln ...
... **KLASSISCH** ... Sauce Hollandaise oder zerl. Butter € 19,00
... **FRÄNKISCHE ART** ... mit Nürnberger Rostbratwürstl € 23,50
... **PROSCIUTTO ART** ... mit Parmaschinken € 25,50
... **KAISERLICHE ART** ... mit Kalbs-Wiener Schnitzel € 29,00

TEMPURA SPARGEL

Pörnbacher Spargel im knusprigen Teig gebacken, Okra,
Limetten-Sojasauce, Maiskölbchen, gebratener Eierreis € 16,50

BRETONISCHE SARDINENFILETS

in der Kräuterkruste gebraten, Glockenpaprikasalat
Zucchinihops, Meersalzkartoffeln € 18,50

BACKHENDL VOM STUBENKÜKEN

in Butterschmalz gebacken, Zitronendip,
Kartoffel-Rucolasalat € 19,00

LAMMSCHULTER

geschmort, vom Poltinger Lamm, Bohnenkrautjus,
Bohnen, Ofentomaten, gebratene Mascarponepolenta € 22,00