



Spargelwochen

3. Mai - 3. Juni *Spezialitäten der Saison*



Spargelsalat^o 9,80

vegan

Spargelspitzen auf mariniertem Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Zitronenvinaigrette und Olivenöl



Spargelcremesuppe^{AGLO} 4,50

vegetarisch

Cremesüppchen vom weißen Spargel mit Schwarzbrotcroutons und frischer Petersilie



Spargelpfandl^{ACG} 8,30

vegetarisch

Hausgemachte Nockerl vermengt mit geschmorten Zwiebeln, saftige Spargelspitzen und frischem Bärlauch



Beiried trifft Spargel & Bärlauch^{ACGLO} 22,40

Zart gegrillte Beiried-Schnitte in Pfeffersauce mit sautierten Spargelspitzen und flaumigen Knödeln mit Bärlauchpesto

Erdbeer-Limetten-Eis^G

6,30

vegetarisch

Cremiges Erdbeer-Limetten-Eis
auf saftigen Erdbeeren
und frischer Minze



Produkte in Bio-Qualität:

Spargel, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Bärlauch, Petersilie, Minze, Erdbeeren, Schwarzbrotcroutons & Sauerrahm.
4U Grüner Veltliner und Traubensaft reinsortig Grüner Veltliner.



Weinempfehlung

4U Grüner Veltliner⁰

1/8l 4,80

0,75l 27,50

BIO leicht 2017, Urbanihof

Saftig, fruchtbetont von den Wagramer Lössterrassen, mit ausgeprägter mineralischer Note, gelben Fruchtaromen und feiner Struktur. Knackiges Frucht-Säurespiel das recht lange nachklingt - Trinkspaß pur.

Traubensaft reinsortig Grüner Veltliner⁰

1/8l 2,90

0,75l 17,00

BIO 2017, Urbanihof, **alkoholfrei**

Köstliche Traubensaftspezialität aus Fels am Wagram. Reinsortig, direkt von der Traube. Eine Köstlichkeit - Trinkspaß ohne Alkohol.

15 98
URBANIHOF
BIO · WEINGUT · FELS

Speisen werden bis 21 Uhr angeboten. Mit der Eule markierte Speisen bis 22 Uhr.