

# Muttertagslunch

11. Mai 2025 | 12.00 bis 15.00 Uhr

## MOSAIK VOM GRÜNEN UND WEISSEN SPARGEL | € 17,00

marinierte kaiserwinkl lachsforelle | gersten miso | buchenpilze

## KOMPOSITION SAISONALER BLATTSALATE | € 13,50

ziegenkäse | zuckermelone | cashewkerne | masseria tumpagno olivenöl-feigen-dressing

## RINDERTATAR VOM SPRINZEN | € 18,50

parmesancreme | balsamico-zwiebel | rucola

## BURRATA | € 13,50

erdbeer | schwarze nuss | baby-leaf-salat

\*\*\*

## SPARGELCREMESUPPE | € 8,00

spargeleinlage | schnittlauchöl | croutons

## BEEF TEA VOM SPRINZEN | € 8,00

wurzelgemüse | tafelspitzravioli

\*\*\*

## PORTION STANGENSPARGEL | € 25,00

heurige kartoffeln | zerlassene butter oder sauce hollandaise  
mit kalbsrücken vom sprinzen | + € 12,00  
mit luftgetrocknetem schinken | + € 8,00

## CINGHIALE PAPPARDELLE | € 26,00

wildschweinragout aus heimischem revier | parmesan

## GEBRATENER KAISERWINKL SAIBLING | € 30,00

bärlauch gnocchi | gebratener balsamico-spargel | frischkäsesauce | saiblingkaviar

## HAUSGEMACHTE TRÜFFELTAGLIATELLE | € 25,00

trüffelsauce | schwarzer trüffel | pecorino | schnittlauch

## STANGENSPARGEL | € 28,00

tomaten | asmonte | masseria tumpagno olivenöl | gefüllte nudeltaschen

\*\*\*

## ORANGEN-PANNA-COTTA | € 10,00

kumquat | minzsorbet

## CHEESECAKE | € 11,50

himbeeren | cookie-eiscreme | schokosauce

## KAISERSCHMARRN | € 13,40

vanilleeis | zwetschkenröster