

BÄRLAUCH WOCHEN



Bärlauchcremesuppe (C,L,A,H,G,O) <i>vegan</i> mit getoastetem Schwarzbrot	6,5
Bärlauch-Cordon bleu (A,C,G,H,L,O) vom Schweinskarree 200g mit Speck und Bärlauchfrischkäsefülle mit Pommes	24,9
Schweinsmedaillions im Bärlauch-Speck-Mantel (A,C,G,H,L,O) dazu Bärlauchrisotto, gegrillte Rispenparadeiser und Natursafterl	25,9
Bärlauch Risotto (C,L,H,O) <i>vegetarisch</i> mit gegrillten Rispenparadeisern und frittiertem Bärlauch	18,9

*der Küchenchef
empfiehlt*

PERFEKT DAZU

Hausbier Napoleon (A) Ottakringer „Spezial“ kräftig-malzig, süffig und vollmundig au dem 1000-Liter-Fass! Alkoholgehalt: 5,6 % Vol. Stammwürze: 12,7°	0,3 l 4,1 0,5 l 5,3 1 l 10,1
Ottakringer Lager (A) mit 4,7% Alkohol, das ideale Frühlingbier. Wo locker ein zweites geht!	0,3 l 4,1 0,5 l 5,3 1 l 10,1
Grüner Veltliner BIO (O) Weingut Urbanhof, Fels am Wagram, Niederösterreich	1/8 l 6,- Fl. 0,75 l 36,-