



RESTAURANTS  
HOTEL  
LOUNGES  
CATERING

NEW YORK | LOS ANGELES | CHICAGO | LONDON | PARIS | MILAN | BARCELONA  
FRANKFURT | BERLIN | MUNICH | DÜSSELDORF | ISTANBUL | KIEV | WARSAW | SEOUL | VIENNA

## WEINEMPFEHLUNG / WINE SUGGESTION

	1/8 L	0,7 L
<b>2016 SAUVIGNON BLANC „STEINRIEGL“</b> Wohlmuth – Fresing – Südsteiermark	<b>8,9</b>	<b>58</b>
<b>2017 RIESLING DAC „PLATIN“</b> Jurtschitsch – Langenlois – Kamptal	<b>7,6</b>	<b>42</b>
<b>2017 MORILLON „STEIRISCHE KLASSIK“</b> Erich & Walter Polz – Spielfeld – Südsteiermark	<b>6,5</b>	<b>34</b>

## FRISCH GESTOCHEN

	starter	main
<b>MARCHFELDER SOLOSPARGEL* A   G</b> sauce hollandaise / béarnaise / polonaise oder vinaigrette A   C   D   F   G   L   M   O	<b>21</b>	<b>27</b>
<b>WHITE ASPARAGUS* A   G</b> sauce hollandaise / béarnaise / polonaise or vinaigrette A   C   D   F   G   L   M   O		
<b>SOLOSPARGEL* &amp; A   G</b> <b>BEINSCHINKEN VOM THUM ODER VULCANO</b> <b>ODER LOCH FYNE LACHS <sup>D</sup></b>	<b>25</b>	<b>31</b>
<b>WHITE ASPARAGUS* &amp; A   G</b> <b>COOKED HAM OR CURED HAM</b> <b>OR LOCH FYNE SALMON <sup>D</sup></b>		
<b>SPARGEL CORDON BLEU A   C   F   G   L   M</b> tomaten carpaccio   japanese sauce tartare		<b>31</b>
<b>ASPARAGUS CORDON BLEU A   C   F   G   L   M</b> tomato carpaccio   japanese sauce tartare		