

# Marchfelder Spargel

## **Marinierte Rispentomaten & Spargel**

Schafskäse | Kräuterpesto | Kürbiskerne | Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

*marinated vine tomatoes & asparagus*

*sheep cheese | herbs pesto | pumpkin seeds | organic egg of estate Pichlarn*

13,50 €

## **Cremesuppe vom Marchfelder Spargel**

Bärlauch Gebäck | Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

*cream soup of "Marchfeld" asparagus*

*wild garlic pastries | cress of estate Pichlarn*

7,00 €

## **Duett vom Marchfelder Spargel**

Heimischer Rauchschinken | Erdäpfel | Kernöl Aioli

Gebackenes Bio-Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

*duet of "Marchfeld" asparagus*

*local smoked ham | potatoes | pumpkin seed oil aioli*

*baked organic egg of estate Pichlarn*

22,50 €

## **Brennessel Ravioli**

Grüner Spargel | Getrocknete Paradeiser | Parmesan

*Stinging nettle ravioli*

*green asparagus | dried tomatoes | Parmesan*

19,50 €

## **Marchfelder Spargel**

Butter Erdäpfeln | Kräuterseitlinge | Walnuss Pesto

Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

*Marchfelder asparagus*

*butter potatoes | king oyster mushroom | walnut pesto*

*cress of estate Pichlarn*

20,50 €

## **Crème Brulée von der Belgische Schokolade**

Erdbeere Minze Ragout | Pistazien Eis

*Crème Brulée of Belgian chocolate*

*strawberry mint ragout | pistachio ice cream*

12,50 €