Wirtshaus zur Marienburg

Abend- und Wochenendkarte

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner „Freiheit“ DAC
Weingut Franz und Andreas Proidl, Kremstal, Österreich 0,2l 7,90
Charakter: leichtfüßiger, eleganter Veltliner mit feinem Duft nach Kräutern und Wiesenblumen mit dem typischen weißen Pfeffer am Gaumen.

Suppe:

Samtsuppe vom Schrobenhausener Spargel mit Spargelstückerl a1,g,i 7,90

Hauptspeisen:

Portion frischer Schrobenhausener Stangenspargel mit jungen Kartoffeln und wahlweise hausgemachter Sauce Hollandaise c,g,i zerlassener Butterg oder vegane Bärlauchcreme a1,i 18,90

dazu empfehlen wir:

* gemischten Schinkenteller j,i,2,3 7,50
* paniertes Schweineschnitzel a1,c,g 7,50
* Saiblingsfilet a1,d 12,90

Beef Back Ribs mit BBQ-Soße, Wedges und Sour Cream a1,c,g,i,j,1,3 21,90

Nudeltaschen mit Borretsch gefüllt auf Rucolabeet mit Cocktailtomaten, zerlassener Butter und Parmesan a1,c,g,i,j,3,17 17,90

Seesaiblingsfilet vom Grill auf Bärlauchrisotto mit grünem Spargel a1,d,g,i,j,17 25,90

Dessert:

Hausgemachte Erdbeertiramisu a1,c,g 6,90

Die Deklaration der Zusatzstoffe und der Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte in der Fußnote!