

### Der Spargel - „das Kaisergemüse“

Spargel tritt in Österreich erstmals in der Zeit um 1530 auf, wobei die Haupterntegebiete in Böhmen und Mähren lagen. Für die Zeit um 1565 ist der Spargelanbau um Wien nachweisbar. Die Gemüsegärtner hatten sich immer größtenteils im Osten von Wien befunden. Fassbar wird der Spargel am Kaiserhof im Jahre 1743. Ab dieser Zeit wird den Kammerfrauen von Maria Theresia in der Saison an Fleisch- und Fasttagen beinahe täglich Spargel vorgesetzt. Im Jahre 1809 befand sich Kaiser Franz auf der Flucht vor Napoleon auf Schloss Wolkersdorf: Täglich wurde ihm dorthin frischer Spargel geliefert

Die Saison in Österreich dauert von Ende April bis Mitte Juni. Spargel ist ausgesprochen kalorienarm (17 kcal/100 g), enthält Eiweiß, Ballaststoffe, verschiedene Vitamine und Mineralstoffe. Seinen typischen Geschmack erhält Spargel durch ätherische Öle, Asparaginsäure, Vanillin und andere pflanzliche Wirkstoffe. Schon eine Portion (300g) kann den täglichen Bedarf Ihres Körpers an Vitamin C und Folsäure mit über 100% decken, an Vitamin E zu 90%, an Vitamin B1 zu 50% und an Vitamin B2 zu 45%. Spargel hat auch entwässernde Wirkung, er eignet sich wegen seines geringen Nährstoffgehaltes und vielen Ballaststoffen vorzüglich zur Gewichtsreduktion und für Magenempfindliche. Spargel regt auch allgemein den Stoffwechsel an, reinigt das Blut, unterstützt die Leber- und Nierenfunktion und verhilft zu reiner Haut.

## Spargel & Bärlauch im Gösser Schössl

**Salat von weißem und grünem Spargel** A,G,L,O 11<sup>50</sup>  
mit Ei, Kirscharparadeisern, Radieschen, frischem Parmesanhobel und Senfsauce

**Spargelcremesuppe** A,G,L,O 4<sup>90</sup>  
mit Oberskressehäubchen

**Weißer oder Grüner Spargel** A,C,G,L,O 15<sup>90</sup>  
mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel

**„Marchfelder Schnitzel“** A,C,G,(N),O 15<sup>90</sup>  
knusprig gebackenes Schweinsschnitzel gefüllt mit weißem Spargel, Käse und Schinken, dazu gibt's Kräutererdäpfel

**Gegrillte Schweinsmedaillons** A,C,G,L,O 19<sup>80</sup>  
mit grünem Spargel, Sauce Bernaise und Petersilerdäpfel

**Pappardelle mit Bärlauchpesto,** A,G,L,O 11<sup>90</sup>  
Kirscharparadeisern und Parmesanhobel

**Gebratenes Zanderfilet** A,D,G,L,O 18<sup>90</sup>  
auf Spargelrisotto mit Tomatenwürferl

**„Spargelpfand'l“** A,C,G,L,O 16<sup>90</sup>  
gebratene Schweinsfiletspitzen in Spargelragout mit Erdäpfelkroketten



**Dieses Wochenende**  
**frisch aus unserer Grillstation:**

(Liebe Gäste!! Bei gemischten Bestellungen aus Küche und Grillstation kann es zu unterschiedlichen Wartezeiten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis!!)

**Steckerlfisch**

gegrillte Makrele mit Knoblauchbrot und Salatgarnitur <sup>A,D,G,L,O</sup>

**12<sup>90</sup>**

**Pljeskavica**

von Lamm und Rind, serviert mit Pommes, Zwiebel und hausgemachtem Ajvar <sup>L,O</sup>

**12<sup>90</sup>**

**Barbecue Ribs**

Spareribs (2 Längen) vom Lavasteingrill mit Braterdäpfel und Dipsaucen <sup>C,F,G,H,L,M,O</sup>

**19<sup>90</sup>**

**½ Grillhenderl**

mit Erdäpfelsalat <sup>L,M,O</sup>

**9<sup>90</sup>**

**Wir wünschen Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt im Gösser Schloßl!!**



**JEDEN MONTAG**

ist Backhendl-Tag!

**1/2 WIENER BACKHENDL**

mit Erbsenreis

10<sup>90</sup>

**JEDEN DIENSTAG**

**ofenfrischer  
Kümmelbraten**

mit Gabelkraut und Serviettenknödel

10<sup>90</sup>

**JEDEN MITTWOCH**

**„Riesen-Käsekrainer“**

(500gr. Rohgewicht)

mit Braterdäpfel, Senf und Sauergemüse,

13<sup>90</sup>

**JEDEN DONNERSTAG**

**FRISCHE FORELLEN**

vom Grill mit Petersilerdäpfel

14<sup>90</sup>

**FREITAG & SAMSTAG**

gibt's unsere knusprigen

frisch gebratenen

**SUR-STELZEN\***

mit Braterdäpfel, Senf, Kren & Sauergemüse,

für 2 Personen

19<sup>90</sup>

**JEDEN SONNTAG** gibt's unseren herrlichen, ofenfrischen

**SCHWEINSBRATEN\*** mit Kraut & Serviettenknödel 11<sup>90</sup>

**„Samstag & Sonntag wird gegrillt“**  
mit Grillspezialitäten vom Lavasteingrill

