

SPARGELKARTE

Wir lieben den Frühling

UNSERE EMPFEHLUNG

Weißwein zum Spargel

WEISSBURGUNDER

KESSELSTATT RK | MOSEL

0,2l

9,00 €

Hausgebraut

NOCKHERBERGER HELL 0,5L 5,90 €

*NATURTRÜB, IM DREIMAISCHVERFAHREN
VON UNSEREN BRAUMEISTERN
ULI UND OSKAR*

UNSER TEAM EMPFIEHLT:

RAHMIGE SPARGELSUPPE

viel frischer Spargel | knusprige Buttercroûtons | frische Kräuter

€ 10,00

STANGENSPIRGEL „EGG BENEDICT“

glasierter Spinat | gebackenes **BIO BAYERN-Ei** | Butterbrioche |
Sauce Hollandaise

€ 26,00

STANGENSPIRGEL AUS SCHROBENHAUSEN

BIO BAYERN-Butterkartoffeln | Butter oder Sauce Hollandaise

€ 27,00

dazu WIENER KALBSSCHNITZEL

€ 12,00

dazu SÜDTIROLER SPECK^{2,15} & SAFTSCHINKEN^{2,15}

€ 8,00

dazu SAIBLINGFILET IN BUTTER GEBRATEN

€ 10,00

dazu GEBRATENES STEAK VOM KALBSRÜCKEN

€ 12,00

LANGSAM GESCHMORTE LAMMHAXE

Kräftiger Rotweinjus | Tomaten-Oliven-Artischockensugo |
Rosmarin-Kartoffelgröstl

€ 32,00

GOLDFORELLE MIT KRÄUTERN GEBRATEN

Spargelragout | **BIO BAYERN-Kartoffeln**

€ 34,00

FEINE NASCHEREI:

DIE ERSTEN BAYERISCHEN ERDBEEREN

mit Orangenzucker und Tonkabohne mariniert | hausgemachtes Rahmeis |
Butterstreusel

€ 14,00

