

Spargelkarte

Wein Empfehlung

Grüner Veltliner VELUE 2.0 trocken Bio, vom Bioweingut Johannes Zillinger in Österreich
würzig, vielschichtig, mineralisch, unfiltriert

0,75 l 29,90 0,25 l 10,70

Grauburgunder QbA trocken, vom Weingut Kiefer
Holunder- und Akazienblütenduft, voller Körper

1,0 l 24,90 0,25 l 6,60

Bier Empfehlung

Berg Märzen - frisch vom Fass

0,5 l 5,10

Vorspeisen

Spargelcremesuppe 8,50

Kräuterflädle mit Bärlauchfrischkäse und Räucherlachs gefüllt,
an warmem Spargelragout 19,90

Hauptgang

In Panko (japanisch パン粉 ,Brotmehl') panierte Spargel-Schinkenrollen
auf Tomaten-Tagliatelle 21,90

Vegetarisch

Rote Beete Gnocchi mit Ragout vom Grünen und Weißen Spargel,
dazu Bärlauch Frischkäse 20,90

Frischer deutscher Stangenspargel,
mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle und Sauce Hollandaise 24,90

Dazu empfehlen wir:

Rinderfiletsteak medium gebraten ca. 250 Gramm + 29,50

Wiener Schnitzel (2 Stück) + 19,90

Roher Schinken + 7,50

Gebratene Maischolle + 14,90

Putensteaks + 10,90

Gebratene Schweinefilets + 12,90

Dessert

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Cheesecake 9,50