

Bayrische Spargelzeit

Zum Aperitif empfehlen wir:

Rhabarber-Spritz (hausgemachter Rhabarbersirup mit Prosecco) 6,80

Eine Kleinigkeit vorweg....

Spargelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
und Radieserlsprossen

6,20

Gebackener Spargel mit Kartoffelsalat
und Wiesenkräuter-Hollandaise

9,50

Spargelgerichte:

1 Port. Bayerischer Spargel (=ca 280 g– 290 g)

mit hausgemachter Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter
und Salzkartoffeln

22,-

dazu nach Wunsch:

hausgeräucherter Speck

Aufpreis 5,80

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb

Aufpreis 10,20

vom Maibock aus heimischen Wäldern:

kleines Medaillon unter der Nusskruste

Aufpreis 10,80

oder vegetarisch:

Cremiges Spargelrisotto mit krossen Schwarzbrot-Chips
und Wiesenkräuter-Pesto,

16,80

Spargel als Gemüsebeilage mit Sc. Hollandaise

9,-

dazu unsere Weinempfehlung:

Italien, Ca' del Prato "Prima Vera"

0,25 ltr 7,50

Bianco Veronese, frisch, fruchtig