

April & Mai

Spargel-Spezialitäten

asparagus specialities

Frische Spargelcremesuppe mit Sahnehaube asparagus cream soup	6,50 €
Luftgetrockneter Hirschschinken mit mariniertem Stangenspargel, Balsamico, Feigensalat und Akazienhonig air-dried deer ham with marinated asparagus, balsamic vinegar, figs and acacia honey	14,80 €
Portion frischer Schrobenhausener Stangenspargel (180g) mit gegrilltem Zanderfilet, Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln serving of fresh asparagus from Schrobenhausen (180g) with grilled pikeperch filet, sauce hollandaise and boiled potatoes	22,50 €
Schweinelendchen vom Grill mit frischem Stangenspargel (180g) Sauce Hollandaise und Kürbiskern-Röstinchen grilled pork loin, fresh asparagus from Schrobenhausen (180g) with hollandaise and pumpkin seed hash browns	19,50 €
Rumpsteak vom bayrischen Jungbullen mit hausgemachter Bärlauchbutter, frischem Stangenspargel (180g) Sauce Hollandaise und Kürbiskern-Röstinchen grilled Bavarian beef rump steak and homemade ramson butter, fresh asparagus from Schrobenhausen (180g) with hollandaise and pumpkin seed hash browns	24,50 €
Portion frischer Schrobenhausener Stangenspargel (300g) mit Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln serving of fresh asparagus from Schrobenhausen (300g) with hollandaise and boiled potatoes	17,50 €
- mit gekochtem Hinterschinken with wet-cured ham	20,50 €
- mit original Serrano-Schinken with original Serrano ham	21,20 €
- mit kleinem Wiener Schnitzel with small veal escalope „Viennese style“	23,40 €

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service.
All prices include VAT and service.*

