

## **Unsere Weinempfehlung zum Spargel**

Volkacher Kirchberg „Silvaner“ Helmut Christ  
0,2 l - 7,90 / 0,75 l - 29,00

### **Vorspeisen**

Wildkräutersalat mit marinierten grünen und weißen Spargelstücken  
dazu einem fruchtiges hausgemachtes Himbeerdressing  
11,20

### **Suppen**

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln  
6,50

Kräftige Spargelessenz mit Spargelstücken  
4,90

### **Hauptspeisen**

Frischer Schrobenausener Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
15,90

#### **Dazu können Sie wählen:**

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale 7,50  
Rohen oder gekochten Schinken 5,90  
Gebratenes Filet vom Donauzander 7,00  
Steak von der Rinderlende 9,00

Rosa gebratene Schweinemedallions mit Bärlauch Kruste,  
dazu grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und Minikartoffeln  
18,90

Gebackener Schafskäse mit gratiniertem Schrobenausener Spargel,  
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
13,90

#### **(Unsere Empfehlung)**

Wunderbar zartes Filet von der Bühler Bio-Kuh, mit hausgemachter Kräuterbutter,  
gegrilltem Gemüse und in Butter geschwenkten Rosmarinkartoffeln  
24,50

### **Zum Nachtisch**

Frische marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne  
7,50

DE-ÖKO 006