



Spargel und Bärlauch

16. - 29. APRIL 2018

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND -SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Soft	0,4 l	4,90 €
Schorle	0,4 l	4,20 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“ - dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l	4,90 €
---------	-------	--------

Aperitif des Hauses:
Marillen-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,2 l	5,90 €
--	-------	--------

"La Cuvée de Lisa"

Die Rosé-Spezialität aus der Provence!

Flasche 0,75l 16,50 €
Glas 0,20l 4,80 €

Genießen Sie DEN Sommerhit bei uns!



SUPPE UND KLEINE GERICHTE

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchschaum..... 4,90 €

Lauwarmer Stangenspargel mit Hollandaise-Espuma, mariniertem Tomatentatar und Gartenkressen, dazu:

- Räucherlachs 10,50 €
oder

- Honigschinken 9,50 €

Hausgemachte Bärlauchspätzle
mit Spargelstücken,
Kirschtomaten und Parmesan..... 9,50 €

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

Schweinefilet-Medaillons
unter der Bärlauch-Fetakruste, überbacken,
auf Thymianjus, dazu Spargelgemüse und
Pellkartoffeln..... 16,90 €

DESSERT

„Himbeer-Variation“
Himbeer-Mousse und -Parfait
auf Rhabarberagout..... 7,90 €

HAUPTGERICHTE

Maispouardenbrust
mit Morchelfüllung auf Spargelrisotto,
dazu Bärlauch-Sylvaner-Sauce
und Schmortomaten 17,50 €

Portion deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu kleine Pellkartoffeln..... 14,90 €

dazu wahlweise:

- gekochter Schinken..... 4,90 €
- Schwarzwälder Schinken..... 5,90 €
- gebratenes Lachsfilet..... 6,90 €
- kleines Wiener Schnitzel vom Kalb..... 6,90 €
- kleines Rinderlendenmedaillon vom bayerischen Weiderind (120g)..... 6,90 €

Unsere Empfehlung:

Weihenstephaner Jubiläumsbier:

0,5 l für 3,80 €

