



DIE GOLDENE SONNE

Zur Spargelzeit empfehlen wir:

Green-Ness

*Dieses Weißweincuvée präsentiert sich frisch, spritzig, unkompliziert.
Der Geschmack ist ansprechend blumig, fruchtig
mit einem feinperligen Prickeln.
0,25 l € 4,90 0,75 l € 14,50*

Spargelcremesuppe

mit Schinken-Blätterteigstangerl (2,3,5) € 5,90

Spargel-Speckstangerl

auf Bärlauchdip und Blattsalat und Baguette (3,5) € 9,80

Zweierlei Spargel

mit Bergkäse und Sauce Hollandaise überbacken

dazu Kräuterbaguette (A1) Vorspeise € 9,80

Hauptgang € 14,80

Spargel-Bärlauchrisotto

mit Parmesan und Kirschtomaten (8) Vorspeise € 9,80

Hauptgang € 14,80

Frischer Stangenspargel aus Abensberg...

mit Crevettenomlette und frischen Kräutern € 26,80

mit kleinem Rinderfilet (180g) € 31,80

auf Putensteak mit Käse überbacken (3,8) € 23,80

Schweinefilet-Rosmarin-Spieß € 24,80

mit zweierlei Schinken (5) € 19,80

*dazu servieren wir Kartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise oder
zerlassene Butter (0,8).*

...zum süßen Schluss

Hausgemachte Joghurtcreme

auf Erdbeersalat mit Grand Marnier (8)

€ 8,90

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch eine Tasse Spargelsud

- zur Entschlackung – gratis.