



DIE GOLDENE SONNE

Zur Spargelzeit empfehlen wir:

Voignier

Weingut Vinitrio Frankreich-Langue doc IGP trocken

*Intensiv nach Pfirsich und Aprikose duftend, angenehmer Schmelz am Gaumen, wenig bis mittlere Säure. Ein gut ausbalancierter Wein mit langem Nachhall. 12,5% vol.
0,25 l € 4,90 0,75 l € 14,50*

Spargelcremesuppe

mit Frischkäse-Bärlauch-Krustini (A1.8.3) € 5,90

Spargel im Weißbiersteig gebacken

mit Blattsalat und lauwarmem Käse-Dip (A1.8)
Vorspeise € 9,90
Hauptgang € 15,90

Gebratene Seeteufeltranchen

*auf Spargelsalat in Erdbeer-Vinaigrette
dazu Baguette (A1.0)*
Vorspeise € 17,90
Hauptgang € 24,90

Gnocchi in Bärlauchsahne

mit zweierlei gebratenem Spargel und Pecorino (8)
Vorspeise € 9,90
Hauptgang € 14,90

Frischer Stangenspargel aus Abensberg...

mit kleinem Wiener Schnitzel (A1) € 25,90

mit kleinem Rinderfilet (180g) € 34,50

mit Tiroler Bauernspeck (5.) € 20,90

Schweinefilet vom Rost (3.) € 25,90

*mit gebratenem Seeteufelrücken
und Jacobsmuscheln (R.) € 36,90*

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

...zum süßen Schluss

Orangen-Joghurtmousse mit Karamell
auf Erdbeersalat mit frischer Melisse (8)
€ 8,90