

„KÖSTLICHKEITEN RUND UM DEN SPARGEL“ IM MAI

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT-VARIATION MIT GEBRATENEM SPARGEL,
MARINIERTEN PILZEN MIT NATIVEM OLIVENÖL UND BIO-ZITRONEN,
DAZU FRISCHGEHOBELTER PECORINO

16,50 €URO

MARINIERTES GELBFLOSSEN-THUNFISCHFILET MIT SPARGEL-RUCOLASALAT,
ORANGENFILETS UND GETROCKNETEN TOMATEN

17,00 €URO

SUPPE

SPARGELCRÉMESUPPE MIT BÄRLAUCH-SAHNE

7,00 €URO

HAUPTGERICHTE

BÄRLAUCH-SPÄTZLE MIT ZWEIERLEI SPARGEL, GERIEBENEM EMMENTALER
UND KNACKIGEN FRÜHLINGSSALATEN

17,00 €URO

CRÉMIGES SPARGELRISOTTO MIT RUCOLA UND STRAUCHTOMATEN

18,50 €URO

ATLANTIK-HEILBUTTFILET VOM GRILL MIT GESCHMOLZENEM SPECK UND ZWIEBELN
AUF SPARGEL-RATATOUILLE, DAZU ROSMARIN - KARTOFFELN

24,00 €URO

BAYERISCHER STANGENSPIRGEL MIT BUTTERKARTOFFELN, SAUCE-HOLLANDAISE
ODER ZERLASSENER BUTTER

17,00 €URO

WAHLWEISE MIT:

ROHEM ODER GEKOCHTEM SCHINKEN

6,00 €URO

SERRANO-SCHINKEN

8,00 €URO

GEBRATENES LACHSFILET

10,00 €URO

3 WILDFANG-GARNELEN

11,00 €URO

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

10,00 €URO

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

10,00 €URO

ROSA GEBRATENES FILETSTEAK VOM ANGUSRIND

20,00 €URO

**„LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH.
GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGIKER-KARTE AUSKUNFT ÜBER DIE
IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.“**

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

MENÜEMPFEHLUNG

FRÜHLINGSSALAT-VARIATION MIT GEBRATENEM SPARGEL,
MARINIERTEN PILZEN MIT NATIVEM OLIVENÖL UND BIO-ZITRONEN,
DAZU FRISCHGEHOBELTE PECORINO

* * *

SPARGELCRÉMESUPPE MIT BÄRLAUCH-SAHNE

* * *

GRATINIERTER STANGENSPPARGEL IM SERRANO-MANTEL MIT GRANA PADANO
UND SALBEIKARTOFFELN

ODER

ATLANTIK-HEILBUTTFILET VOM GRILL MIT GESCHMOLZENEM SPECK UND ZWIEBELN
AUF SPARGEL-RATATOUILLE, DAZU KARTOFFELN

* * *

TOPFENKNÖDEL MIT ERDBEEREN,
VANILLE-EIS UND MARINIERTEN ERDBEEREN

3-GÄNGE-MENÜ MIT SUPPE 34,50 €URO
3-GÄNGE-MENÜ MIT VORSPEISE 39,50 €URO
4-GÄNGE-MENÜ 44,90 €URO



EIN PERFEKTER BEGLEITER ZU SPARGEL, GEMÜSE UND GEGRILTEM FISCH

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

SÜDTIROL/ITALIEN
FESTIVAL D.O.C. WINERY MERAN
2017 SAUVIGNON BLANC

BEGEISTERT BEREITS DURCH SEINE LEUCHTEND GRÜN-GELBE FARBE.
DIE AROMEN ERINNERN AN BERGKRÄUTER, PAPRIKA UND SÜDFRÜCHTE.
IM MUND ELEGANT, RASSIG UND WEICH MIT VIEL FRISCHE UND FRUCHT.

31,00 €

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

