

Spargeln Sie sich fit

14.-20. Mai

Tanz in den Mai

Veronika, der Lenz ist da

gemischte Blattsalate der Saison mit kräftigem Senf-Dressing [i,j],
marinierten Spargelstückerln [i,j], Birnenspalten, Hartkäsespänen [g]
und getrockneten Feigen 11,80

Unser Spargel-Dratzerl

marinierter Stangenspargel [i,j] mit hausgeräuchertem Schinken
und frischer Melone 8,30

Tatar vom Räucherlachs [d,l]

an mariniertem Schauerlsalat [i,j] mit pikanter Avocado-Creme [g]
und Stangenweißbrot [a] 11,70

Fleischlos Glücklich

Cremesupperl vom bayerischen Spargel [a,g]

mit Spargelstückerln 6,40

Spargel-Rollgersten-Risotto [a,g,i]

mit bunten Spargelstückerln [g], junger Spinat [g], geschmolzene Liebesäpfel, knackige
Birnenspalten und Hartkäsespäne [g] 14,90

Fleischeslust und bayerischer Spargel

Portion frischer Stangenspargel

mit zerlassener Butter [g] oder hausgemachter Sauce Hollandaise [c,g]
an Petersilien-Erdäpfeln [g] 18,90
kleine Portion 16,90

...was es dazu noch braucht...

- Kochschinken aus der hauseigenen Metzgerei 6,40
- kleines Wiener Schnitzel [a1,c,g,h] 8,90
- Zanderfilet [d] mit Bärlauchkruste [a,g] 8,90
- Rinderfilet (ca. 200g) mit Kräutern aromatisiert 18,90

Bayerische Hühnerbrust mit Bärlauchkruste [a,g]

an Tomatensauce [i] auf feinen Bandnudeln [a,c,g] und Grillgemüse „du Chef“ 15,90

Salat „Barnabas“

mit saftigen Rinderfiletstreifen vom Grill, marinierten Spargelstückerln [g,i,j] und
fruchtiger Melone 17,90

Bitte zu Fisch

„Spring in den Mund“ von der Buttermakrele [d]

- umwickelt mit hausgeräuchertem Landschinken und Salbei –
auf Spargel-Graupen-Risotto [a,g,i] mit Birnen-Parmesan-Spinat [g] 17,90

Von unseren Zuckerbazis

Bayerisches „Ziag mi nauß“ [a,c,g,h]

Tiramisu [a,c,g,h] mit fruchtigem Waldbeerenragout 6,90