

Hurra, der Spargel ist da

unser West Coast IPA von BraufactuM

„Yakeros“ 0,33l

4,50

Alc. 6,5% vol. / 70 IBU / Hopfen: Taurus, Mosaic, HBC 431

Malz: Pilsener Malz, Pale Ale Malz, Karamellmalz

unser Aperitif

hausgmachter Icetee 0,4

3,50

Darjeeling / Zitrone / wenig Zucker

* * * *

Spargelcreme Suppe

7,50

Croutons / Bio-Olivenöl

marinierter Tafelspitz

14,90

Bratkartoffeln / Kürbiskernöl / Rucola

* * * *

gebackener Spargel

16,50

Petersilienkartoffeln / Remoulade / Nußbutter

Lammragout

15,90

Rotwein Jus / Bandnudeln / Parmesan

Schrobenhausen Spargel

15,50

Zerlassenen Butter oder Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln

dazu kl. Wiener Schnitzel 26,50

oder Hinterschinken 18,50

oder Teg. Alpenlachsfilet 23,50

* * * *

Käseauswahl

9,50

Telaggio / Bavaria Blue / Appenzeller / Rotschimmel Käse / Feigensenf / Walnuss

Tirmaisu

6,50

Schokopulver / Minze

Terasseneröffnung am 1. Mai ab Mittags mit Freibier, Maibowle und kleinen Schmankerl

Reserviert bitte rechtzeitig!

unsere Weinempfehlung:

0,1 l / 0,2 l

2016 Silvaner, Jürgen Hoffmann

3,60 / 7,20

Rheinhessen

2016 Grüner Veltliner, Weingut Proidl

3,60 / 7,20

Kremstal, Österreich