

Spargelkarte

* = REGIONAL (Quellfischzucht Karmann, Metzgerei Breitner, Biohof Grabmaier)

Vorspeisen

Spargelsalat *Holledauer Art* weißer Spargel | grüner Spargel
Bauernbrot | essigsauer a
8,90

Geeiste Spargelcremesuppe weißer Spargel | grüner Spargel | Erdbeeren
Kresse | Toskanabrot a,c
8,90

∞ Weinempfehlung: Fräulein Scheu 2020 (Weingut: Johanninger) 11,00€

Spargelcremesuppe weißer Spargel | grüner Spargel | Croutons a,c
6,90

Hauptgerichte

Tagliatelle *asparagi* schwarze Tagliatelle | Gambas | weißer Spargel
grüner Spargel | Bärlauch | Kirschtomaten
Andechser Bio-Buttersauce mit Zitrone verfeinert a,c
17,90

Sweet & Salty Saiblingsfilet* | Steinbutt | Spargeltrisotto | Krustentiersauce a,c,f
21,90

∞ Weinempfehlung: Weißburgunder 2020 (Weingut: Johanninger) 11,00€

Balltipsteak *Black Angus* Spargel | Nusschinken* | Scamorza
gegrillter grüner Spargel | Bio-Kartoffelgratin* l,c
23,90

∞ Weinempfehlung: Little Lion, rosé, 2020 (Weingut: Korell) 11,00€

Altbewährter Klassiker

Portion Holledauer Spargel weißer Spargel | Bio-Salzkartoffeln*
Andechser Bio-Butter oder Sauce Hollondaise c,e
13,90

∞ Weinempfehlung: Little Lion, weiß, 2020 (Weingut: Korell) 11,00€

mit Nusschinken* l **17,90**

mit Wiener Kalbsschnitzel* a,e **23,90**

mit Saibling *Müllerin** a **24,90**

∞ Weinempfehlung: Riesling, 2019 (Weingut: Korell) 12,00€

Zusatzstoffe:

1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Farbstoff 4) Verdickungsmittel 5) Säureregulator 6) Antioxidationsmittel 7) Chinin

Allergene:

a) Glutenhaltig/Weizen b) glutenhaltig/Gerste c) Laktose d) Fisch e) Ei f) Senf g) Schalenfrüchte h) Sulphit i) Weichtiere j) Soja k) Sellerie
l) Sesam m) Rohmilch n) Nuss