



Spargelzeit



Der Schrobenhausener ist da!

*Spargelcremesüppchen mit eigener Einlage, Weißbrot-Croutons
und frischen Kräutern ^{A1,G}*

5,20 €

*Portion Stangen-Spargel mit Petersilien-Grenaille-Kartoffeln und
hausgemachter Sauce Hollandaise oder
geklärter Butter zur Wahl ^{C,G}*

16,50 €

Dazu empfehlen wir:

*100g Wacholderschinken ^{Z1,Z2,Z3,Z5}
(von der Metzgerei MB)*

+ 4,90 €

Kleines Kalbschnitzel ^{A1,C}

+ 8,20 €

Bachsaibling auf der Haut gebraten (160g) ^D

+ 12,90 €

Bayrisches Jungbullenfilet vom Alpenrind (160g)

+ 19,20 €

*Frische marinierte Erdbeeren mit Minze dazu
Sauerrahmeis von der Patisserie Walter ^{C,G}*

7,90 €

Weinempfehlung

Würzburger Stein Silvaner ^{VDP. Erste Lage trocken}

0,75 l – 32,00 €

0,25 l – 9,80 €

0,1 l – 5,00 €

