

## Wein- und Aperitif-Empfehlung:

<b>Rotwein-Empfehlung:</b>	<b>Frankreich: Chateau de Durfort Syrah</b>	<b>0,1</b>	<b>4,80</b>
<b>Weißwein-Empfehlung:</b>	<b>Frankreich: Domaine Auzias Chardonnay</b>	<b>0,1</b>	<b>4,80</b>
<b>Rose-Empfehlung:</b>	<b>Rheinhessen: Weingut Merkel Portugieser rose feinherb</b>	<b>0,1</b>	<b>4,80</b>

<b>Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger</b>		
<b>BIO Weiß Apfel Quitte Akazie</b>	<b>Piccolo</b>	<b>7,50</b>
<b>Aecht Bitter Grüne Jagdbirne / Wermut</b>	<b>Piccolo</b>	<b>7,50</b>

## Suppe:

Mai-Kräutersuppe mit Brotchip 6,80

Spargelrahmsuppe mit Mandeln 7,20

## Vorspeisen:

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Kohlrabi-Carpaccio mit Bio-Ziegenkäse im Kräutermantel  
Käserei Wohlfahrt - 15,00

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Spargel-Pfännchen mit Ziegenkäse überbacken 16,50

Rinderfilet-Scheiben vom Grill mit Wohlfahrts BIO Dorfkäse  
und Salat 16,50

Sommersalat mit Spargel Erdbeere und Ziegenfrischkäse 15,00

**Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl**

## Hauptspeisen:

Schweineschnitzel Wiener Art“ mit gemischtem Salat 15,80

2/3 Bärlauch-Bratwürste vom Grill mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut	9,80 / 12,80
Kalbsgulasch im Backofen geschmort hausgem. Spätzle und Salat	20,80
Spargelbauern-Cordon bleu mit Schinken Spargel und Käse gefüllt – gem. Salat	21,80
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße Salat und Kartoffeln	20,50
Filetspitzen von Rind und Schwein Rahmwirsing Pfeffersauce und Reibekuchen	29,00
Tiroler Bio-Käse-Knödel mit Gemüsebutter und Parmesan	16,50
Spargelteller mit Rind- und Schweinefilet Scampi Gartenkräuterquark und Kartoffel	32,00

**Port. Fränkischer Butterspargel mit Kartoffeln 18,80**

<b>mit Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	<b>27,00</b>
<b>mit 2 Bärlauch-Bratwürsten</b>	<b>24,00</b>
<b>mit Schweinefilet Bärlauchkruste</b>	<b>29,00</b>
<b>mit Putensteak</b>	<b>27,00</b>

Frische ital. Spaghettini mit Spargel und Eckeltshofer Landschinken in Rahm	18,00
--	-------

### Fischgericht:

Saiblings-Filet auf Spargelragout und Kartoffeln	29,00
--	-------

*BIO Käseauswahl von der Käserei Wohlfahrt  
mit Birnen-Cranberry Chutney 14,00*

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden

Aufpreis 2,50

## Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,00

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und  
1 Kugel Mandel/Pistazien-Eis 11,00

Creme brûlée mit echter Vanille aus Madagaskar  
Erdbeeren und Vanilleeis 11,00

Erdbeer-Eisbecher mit Sahne 8,60

Erdbeer-Nest mit 1 Kugel Melonen-Eis 6,80

BIO Käse von Käserei Wohlfahrt mit  
Birnen-Cranberry-Chutney 14,00

**Wir verwenden nur italienisches Eis  
aus 100 % Weidmilch**

## Folgen Sie uns ...

... auf facebook

... auf instagram

