

Vorspeisen

Marinierter Blattsalat gebratene Pilze Croutóns Gartenkresse ^{4,7,9,10,11}	10,50
Karamellisierter Ziegenkäse Rhabarber krosser Speck „alter“ Balsamico ^{4,7,9,10,11}	13,00
Wildkräutersalat Schrobenhausener Spargel Erdbeere Sonnenblumenkerne ^{4,9,10,11}	12,00
Räucherfischmousse Seeforelle Gurke Salat ^{3,7,9,10,11}	12,50

Suppen

Rinderkraftbrühe Pfannkuchen Gemüsestreifen ^{1,4,7,10}	5,50
Gemüsebrühe Gemüsestreifen Kräuter-Grießnockerl ^{7,10}	4,50
Fischrahmsuppe Ravioli feine Einlagen ^{1,4,7,9,10,11}	9,50
Spargelcremesuppe Spargel einlage Croutóns ^{4,7,9,10}	8,50

Hauptgerichte

Rindfleisch von artgerechter Tierhaltung

Ochsenlende <medium gebraten> Ofengemüse Balsamico-Zwiebel Kartoffelgratin ^{7,9,10}	32,00
Rinderbacken <langsam geschmort> Zweierlei Spargel Rosmarinkartoffel ^{7,9,10}	28,00
Tafelspitz <zart gekocht> Meerrettich Wirsing Butterkartoffel ^{7,9,10,11}	23,00

Bestes Fleisch von der Metzgerei Joseph Huber

Schweinefilet vom Naturschwein <rosa gebraten> zweierlei Spätzle Salatteller ^{1,4,7,9,10,11}	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschwein Schrobenhausener Spargel Butterkartoffeln ^{1,4,7,9,10}	24,00
Zweierlei Schinken vom Naturschwein Schrobenhausener Spargel zerlassene Butter Kartoffeln	25,00
Geschmortes Lamm vom Biohof Markus Muskat Weißenburg Ofengemüse Kartoffelplätzchen ^{1,7,9,10,11}	28,50

Frischer Schrobenhausener Spargel vom Spargelhof Rehm aus Linden – einer der ganz wenigen Betriebe die ihren Spargel noch **ohne Folie** anbauen. Daher bekommt er mehr Luft, wächst langsamer und schmeckt, nach unserer Meinung, besser!

Dazu empfehlen wir:

Weissburgunder „Frühlingszeit“ 2022 Bio, Strub/Rheinhessen ~ saftig, frisch, fruchtig
0,25 l – 7 € | 0,75 l 20 €

Fisch von Forellenzucht Lang in Regelmannsbrunn & JuraQuell Wellheim

Saiblingsfilet Spinat Tomate Kartoffelnockerl ^{3,7,9,10,11}	25,00
Seeforellenfilet Schrobenhausener Spargel Butterkartoffeln ^{3,4,7,9,10,11}	30,00

Vegetarisch

Kartoffel-Spinat-Roulade Grüner Schrobenhausener Spargel Schmortomate Pilze ^{1,7,9,10,11}	20,00
Spargel - Curry Zuckerschote Pac Choi Kräuterseitlinge ¹⁰ <i>vegan!</i>	20,50

Unser Abendmenü

Ziegenkäse | grüner Spargel | Schmortomate

~ ~ ~

Seeforelle | Spinat | Kräuterseitling

~ ~ ~

Kalbslende | Schrobenhausener Spargel | Kartoffelgratin

~ ~ ~

Schokolade | Sauerrahm | Erdbeere

3-Gang Menü ~ 54 € (ohne Fisch)

4 - Gang Menü ~ 60 €

*Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns für den Mehraufwand 1,20 € zu berechnen!
Sämtliche Gerichte können wir Ihnen auch **klein** servieren!*

Allergenezuteilung finden Sie auf der letzten Seite

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort

eine/n Jungkoch/köchin in Vollzeit!