

# KRÄUTERWOCHEN



ab 15. Mai

## Spargelcremesuppe

mit Stücken vom weißen Spargel und **Bärlauch**croutons - € 7,50

oder als Spargelsüppchen, in der Tasse serviert - € 4,90

## Schrobenhausener Spargel mit Petersilienkartoffeln

dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter - € 22,90

+++

als weitere Beilagen zum Spargel gibt es:

Hausgemachter **Hinterschinken** + € 3,90 | Portion geschnittener **Räucherlachs** + € 5,90

**Schweineschnitzel** Wiener Art + € 6,90 | Filetstück von der **Lachsforelle** + € 8,90

**Butterschnitzel** vom Kalb + € 10,90 | Rosa gebratenes **Rinderlendensteak** (200g) + € 16,90

## Frühlings-Gnocchi-Pfanne

in feiner **Bärlauch**-Rahmsauce mit Spargelstücken,  
Frühlingszwiebeln und Trockentomaten - € 20,90



## Hausgemachte Semmelknödel

mit feinem Schwammerlrahm und frischen **Gartenkräutern** - € 15,90



## Zarter Milchkalbsbraten

mit **Thymian**sauce und Pilzrahm, dazu gebuttertes Kartoffelpüree - € 26,90

## Gebratene Edelfischfilets

aus den eigenen Zuchtweihern, auf Kartoffel-Gemüse-Ragout in feinem **Kresse-Dill**-Rahm - € 27,90

## Rinderfilet aus eigener Schlachtung

Saftig gegrillte 250g Rinderfilet, serviert mit mediterranem Grillgemüse,  
hausgemachter **Kräuter**butter und **Rosmarin**-Kartoffeln - € 39,90

## Provence-Kräuter-Schnitzel

in mediterraner Käsepanade, auf Spaghetti in Kirschtomatensoße mit Parmesanspänen - € 18,90

## Erdbeeren & Vanilleeis

Drei Kugeln Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und frischer **Minze** - € 8,90

