

VORSPEISEN UND SUPPEN

GÄRTNER SALAT	€
BLATTSALAT KEIMLINGE CROUTONS HAUSDRESSING	
KLEIN	5,00
GROSS	7,50
GRATINIERTER WEIßER SPARGEL	
BERGKÄSE PFEFFER KRESSE	12,00
KRÄFTIGE RINDERBRÜHE	
LEBERKNÖDEL SCHNITTLAUCH	8,00

HAUPTGÄNGE

BROTSSALAT MIT KAREMELLISIERTEN ZIEGENKÄSE	
TOMATEN GEGRILLTE AVOCADO GERÖSTETES BROT	21,00
KARTOFFELNUDELN	
GEBRATENER SPARGEL CHAMPIGNONS SCHNITTLAUCH	19,00
LANDURO SCHWEINEFILET	
BÄRLAUCHSPÄTZLE FRÜHLINGSGEMÜSE	24,50
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“	
WAHLWEISE DAZU KARTOFFELSALAT POMMES FRITES BLATTSALAT	16,00
WIENER KALBSSCHNITZEL MIT PREISELBEEREN	
WAHLWEISE DAZU KARTOFFELSALAT POMMES FRITES BLATTSALAT	26,00
ZANDERFILET IN AROMEN GEBRATEN	
PETERSILIENKARTOFFELN KAROTTEN LAUCH ESTRAGON	26,00

DESSERT

KAREMELLISIERTER KAISERSCHMARRN	
MANDELN / ROSINEN / APFELMUS / ZWETSCHGEN	12,00
TAGESDESSERT	9,50

APERITIFEMPFEHLUNG

„GANZ ALKOHOLFREI“

HAUSGEMACHTE ERDBEER-MINZ-LIMONADE
ODER
HAUSGEMACHTE ZITRONEN-INGWER-LIMONADE
JE 0,3L 6,50 €

WEINEMPFEHLUNG

2020 **SILVANER MUSCHELKALK, TROCKEN** 0,75L 28,00 €
WEINGUT AM STEIN 0,2 L 9,50 €
FRANKEN
WÜRZE UND FÜLLE. VOLLER DRUCK, MIT SPANNUNG UND LANGEM FINALE

FRÜHLINGSMENÜ

BÄRLAUCHCREMESUPPE
RADIESCHEN | CROÛTONS

PORTION SPARGEL

DAZU SAUCE HOLLANDAISE **ODER** ZERLASSENE BUTTER
KRÄUTERKARTOFFELN | KALBSRÜCKENSTEAK

MARINIERTE ERDBEEREN
RHABARBER | VANILLE | CRUMBLE

ALS 3 GANG MENÜ 48,00 €
ALS 2 GANG MENÜ 36,00 €

12:00 UHR BIS 14:00 UHR und 18:00 UHR BIS 20:00 UHR