

# Spargel- und Bärlauchwochen

## APERITIF

### RAMAZOTTI ROSATO

mit Tonic Water, Zitrone | 7,00

### CAMPARI SPRITZ

mit Sekt, Campari, Soda | 7,00

## VORSPEISE

### BÄRLAUCHCREMESUPPE

mit Kräuterschaum | 6,40

### SPARGELCREMESUPPE

mit Sahnehäubchen und Spargelstückchen | 6,40

## HAUPTGERICHTE

### SPARGELSALAT

mit Vinaigrette, Rucola und Kirschtomaten,  
dazu Weißbrot | 19,50

### SPARGEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN

200 g Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter | 20,70

### PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT SPARGEL

und Kräuterkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter | 29,50

### GESCHMORTER RAHMBRATEN

vom Kalb mit Spargelgemüse und Bärlauchspätzle | 25,00

## NACHSPEISE

### BIERAMISU | 6,90



## WEINEMPFEHLUNG

### JUVENTA DIVINO NORDHEIM, Franken, QbA

Scheurebe, trocken, erfrischend, leicht, milde Süße

23,20 | 0,75 l

6,70 | 0,2 l

## REGIONAL

Frischer Spargel vom  
Spargelhof Glöckl  
aus Schrobenhausen

## EVENT-VORSCHAU

### MUTTERTAGS-MENÜ SONNTAG | 10. MAI 2026

Campari Spritz

\*\*\*

**Geschmorter Rahmbraten**  
vom Kalb mit Spargelgemüse  
und Bärlauchspätzle

\*\*\*

Bieramisu

39,00 | pro Person

**VATERTAGS-MENÜ**  
**DONNERSTAG | 14. MAI 2026**  
ab 12 Uhr ofenfrische Hax'n mit  
Sauerkraut und Knödel, dazu a  
Hoibe Bier und a Schnapser'l  
22,90 | pro Person