



## Spargelkarte 2019

**Regionale  
Spezialitäten  
genießen...**



### Suppen:

- Gemüsebrühe** mit hausgemachten Bärlauch - Schöberl  
(als kleine Vorspeise: 3,00 Euro) 4,50 Euro
- Spargelcremesuppe** mit Croutons, dazu Baguette  
(als kleine Vorspeise 3,50 Euro) 4,90 Euro

### Hauptgänge:

- Portion Dachelhofener Spargel** mit neuen Kartoffeln 12,90 Euro
- Portion Dachelhofener Spargel** mit neuen Kartoffeln und Schinken 14,90 Euro
- Portion Dachelhofener Spargel** mit neuen Kartoffeln und  
einem kleinen Schweineschnitzel „Wiener Art“ 15,90 Euro
- Portion Dachelhofener Spargel** mit neuen Kartoffeln und  
einem **gebratenem Lachsfilet** 16,90 Euro

*Alle Spargelgerichte werden wahlweise mit Sauce Hollandaise oder mit zerlassener Butter serviert.*

- Spargel „Green Curry“ mit Putenbrust**, zweierlei Spargel und Kokosmilch,  
dazu Basmati - Reis 14,90 Euro
- Bunter Salat mit „Spargel Cordon bleu“** (Spargel paniert mit Parmaschinken und Käse),  
dazu Baguette 12,90 Euro

### Vegetarisch:

- Frische **Kartoffel - Gemüsepfanne** mit Kräuter - Dip an bunten Salaten der Saison 9,90 Euro
- Spaghetti mit Babyspinat**, frischen Tomaten, roten Zwiebeln und  
gerösteten Kürbiskernen, geschwenkt in Weißwein-Knoblauch-Sud 10,90 Euro

### Vegan:

- Spargel -Süßkartoffelpfanne** mit Kokosmilch und grünem Thai - Curry 11,90 Euro
- Spargel „Green Curry“** mit zweierlei Spargel und Kokosmilch, dazu Basmati - Reis 11,90 Euro

### Dessert:

- Hausgemachter Crepè gefüllt mit Blaubeerquark 4,90 Euro