

Spargel

DAS KÖNIGLICHE GEMÜSE

Preise in Euro

zur Vorspeise

Spargelsalat mit hausgebeiztem Fjordforelle 13,00

zum Hauptgang

Spargelragout im Kräuterpfannkuchen mit kleinem Salat 14,50

Stangenspargel mit Bozner Sauce und Salzkartoffeln 16,00

dazu

Saiblingsfilet 23,50

gemischter Schinken 21,00

Wiener Schnitzel vom Kalb 23,50

Bayerische Rinderlende 26,50

BEGLEITENDE WEINE

2016 Silvaner Randersacker Weingut Am Stein Familie Knoll 0,25 l 7,50
VDP, Würzburg, Franken Flasche 22,50

2016 Sauvignon Blanc Nauerth-Gnägy 0,25 l 7,50
Schweigen-Rechtenbach, Pfalz Flasche 22,50

2016 Sauvignon Blanc,
Weingut Knipser, VDP, Laumersheim, Pfalz Flasche 28,00

2013 Silvaner Rothlauf GG
Weingut Rudolph May VDP
Retzstadt, Franken Flasche 42,00

Spargel weiß oder grün gehört zur Familie der Liliengewächse und trägt den Namen „Asparagus officinalis“. Von ca. Mitte April bis exakt zum 24. Juni des Jahres wird auf den Feldern Spargel gestochen. Er schmeckt nicht nur vorzüglich, er ist auch reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Unser Schrobenauser Spargel kommt ausschließlich vom Landwirtschaftsmeister Johann Hainzlmair aus Pörnbach. Die passenden Weine dazu beziehen wir direkt von den Winzern.

*Einen Guadn wünscht
Familie Bauer*