

# Spargel

## DAS KÖNIGLICHE GEMÜSE

Preise in Euro

Zur Vorspeise	
Mild geräucherter Färöer Lachs mit Spargelsalat	13,50
<i>zum Hauptgang</i>	
Spargelragout im Kräuterpfannkuchen mit kleinem Salat	14,50
Stangenspargel mit Bozner Sauce und Salzkartoffeln	16,50
<i>dazu</i>	
Filet von der Poltinger Seeforelle	24,50
gemischter Schinken	21,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	24,50
Bayerische Rinderlende	27,50

---

## BEGLEITENDE WEINE

2017 Silvaner, Weingut Ludwig Knoll VDP Würzburg, Franken	0,25 l Flasche	7,50 22,50
2017 Sauvignon Blanc Jakobi, Weingut Gross Ratsch, Südsteiermark	0,25 l Flasche	8,50 25,50
2017 Sauvignon Blanc, Weingut Knipser VDP Laumersheim, Pfalz	Flasche	29,00
2015 Silvaner „Augustbaum“, Weingut Östreicher Sommerach, Franken	Flasche	40,00
2014 Vorberg Weissburgunder Riserva, Kellerei Terlan Terlan, Südtirol	Flasche	45,00

---

*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 Hainzmair aus Pörnbach.  
Die passenden Weine dazu beziehen wir direkt von den Winzern.*

*Einen Guadn wünscht  
Familie Bauer*