

Davor



Gemischter Beilagensalat Honig-Senf-Dressing	6,50 €
Spargelsuppe Schwarzbrot-Croûtons Nussbutter	6,50 €
Geflämmter Saibling Buttermilchsud Radieserl Wachteleier Bärlauchöl	13,00 €
Gebackener Spargel „Cesar Salad“	11,50 €

Danach

Yogurette -Gasthaus Weber Style- Weiße Schokoladensauce Erdbeermousse Joghurteis	11,00 €
Inges Nascherei Vanilleeis Baileys Espresso Sahne	8,00 €
Arme Ritter Vanillesoße Rhabarber Rhabarbersorbet	11,00 €

Für die Kleinen

Schlawiner-Schnitzel Pommes	9,00 €
Spätzle mit Soße	6,50 €

Hauptsache

Kalbsrahmgulasch Spätzle kleiner Salat	23,50 €
Bärlauch-Maultaschen Rahmkohlrabi Wildkräutersalat	18,00 €
Filets vom Herdweger Saibling Weißweinschaum Bärlauch-Graupenrisotto Grüner Spargel	25,00 €
Zwiebelrostbraten #Dauerbrenner Portweinsauce Wurzelgemüse Röstkartoffeln	28,50 €
Ernas Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes oder Kartoffelsalat	16,50 €
Cordon Bleu Preiselbeeren Pommes oder Kartoffelsalat	18,00 €
Bayrischer Spargel Nussbutter Petersilienkartoffeln Landschinken extra (3,50 €)	21,00 €

Lukas` Weinempfehlung perfekt für Saibling & Spargel
Silvaner | Weingut Horst Sauer | Franken | Escherndorf
In der Flasche zum Teilen 0,75 l 32,00 € ➡ macht am meisten Spaß
oder im Glas 0,2 l 8,50 €

Brotzeit
(ab 14:30 Uhr)

Gebackene Milzwurst Bratensoße Kartoffelsalat	12,50 €
Gebackener Camembert Preiselbeeren Bunte Salate	11,50 €
Kalter Braten Kren Brot	10,00 €
Currywurst Pommes	12,00 €