

Spargelkarte

(Täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr)

WEINEMPFEHLUNG:

Terlaner Cuvée, Kellerei Terlan, Alto Adige

0,1l 6,50
0,2l 13,00
0,75l 39,00

Whisperin Angel „The Pale Rosé by Sacha Lichine“, Provence

0,1l 5,50
0,2l 11,00
0,75l 37,00

SUPPE

SPARGELCREMÉSUPPE
mit Spargel und Croutons

8,50

SPARGELSUD
mit Spargelstückchen

5,90

VORSPEISEN

LACHSTATAR
auf grünem Spargel-Espuma, Spargelmousse und Kartoffelchips

19,90

GEBACKENER WEIßER SPARGEL
mit Seranoschinken, Sauce Hollandaise und Feldsalat mit Honig Senf Dressing

18,90

SPARGELSALAT
grüner und weißer Spargel, getrocknete Tomaten und Erdbeeren, Blaubeerendressing

16,90

HAUPTSPEISE

SPARGELSPAGHETTI
Spaghetti mit Parmesancreme und Julienne vom weißen, und grünem Spargel

18,90

PORTION „SCHROBENHAUSENER“ STANGENSPARGEL
mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

22,90

- mit Entrecote (ca. 200 Gr.) oder Rinderfilet (ca. 150 Gr.)

12,50

- mit Wiener Schnitzel

8,90

- mit Lachsfilet

8,90

- mit Wiener Beinschinken

6,90