

€

Vorspeisen

*Frühlingssalate mit Hausmacher Dressing
mit Sprossen und Croutons
Schnittlauchschand* 12,50

*Bunter Spargelsalat mit Bärlauch-Marinade
Trüffelschinken* 16,50

*Geräucherte Scheiben vom Fjord-Lachs
marinierter Wildkräutersalat
Ingwer-Zitronengras-Schaum* 17,50

*Scheiben vom geräuchertem Rehschinken
Entenlebermousse
Quittenkompott* 22,50

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit glacierten Waldpilzen und Gemüsestreifen* 7,50

Kartoffelsuppe mit Croutons und Crème fraîche 7,50

*Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen* 8,50

€

Für unsere kleinen Gäste

*Wiener Schnitzel, verschiedene Gemüse
Pommes frites, Ketchup* 12,50

Nudelgericht

*Frisch gemachte Cappellacci-Pasta
gefüllt mit Spargel und Parmaschinken
in Limone-Weißweinsauce geschwenkt
Thai-Spargel, Forellenkaviar* 18,50

Vegetarisches Gericht

*Risotto mit Spinat und Wurzelgemüse
Glacierte Artischockenherzen
Knusprige Steckrüben* 16,50

Fischgerichte

*Gegrillte Lachsforelle
Cremiges Kohlrabigemüse
Safrankartöffelchen* 28,50

*Gebratenes Filet vom Zander
Toskanischem Pasta-Spargel-Ragout
und altem Balsamico* 29,50

	€
<i>Fleischgerichte</i>	
<i>Gebratene Schweinemedallions</i> <i>Rotweinsauce</i> <i>Trüffel-Gemüse-Tagliatelle</i>	28,50
<i>Poulardenbrust mit Spinat gefüllt, Schwammerlsauce</i> <i>Rahmwirsing, Kräuterdrillinge</i>	26,50
<i>Gebratener Rehrücken, Granatapfel-Sauce</i> <i>sautierter Spitzkohl, Kartoffel-Maronen-Stampf</i>	39,50

Spargelgerichte

<i>Stangenspargel klassisch</i> <i>Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter</i> <i>neue Kartoffeln oder Pfannkuchen</i>	25,50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Spargelbeilagen:

<i>Gekochter Trüffelschinken</i>	9,50
<i>Tiroler Schinkenspeck</i>	9,50
<i>Gemischter Schinken</i>	10,50
<i>1 Stück Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	10,50
<i>1 Stück Tournedos von der Rinderlende</i>	17,50
<i>1 Stück Lachsfilet gebraten</i>	12,50
<i>3 Stück Gambas</i>	15,50

Unsere Spargel-Weinempfehlung

<i>2018er C F Silvaner trocken</i>			
<i>Weingut Fürst Löwenstein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>10,--</i>	
<i>Kreuzwertheim, Franken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,50</i>	
<i>2021er Rose „Clarette“ trocken</i>			
<i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>			
<i>Weingut Knipser, Pfalz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>11,--</i>	
	<i>0,75 l</i>	<i>32,50</i>	

	€
Desserts	
<i>Ananas-Carpaccio Spargelreis, Grappa-Minze-Dressing</i>	11,50
<i>Marinierte Erdbeeren Vanilleeis, Schlagsahne</i>	11,50
<i>Dessert-Überraschung Neuhof - Komposition von verschiedenen Desserts -</i>	13,50
<i>Eine Kugel Fruchtsorbet mit Rieslingsekt extra trocken</i>	8,--

Käseauswahl	
<i>Bergkäse, Reblochon, Ziegenkäse, Gorgonzola Dattelbrot. Feigensenf</i>	16,50

Kaffee-Spezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Espresso</i>	2,60
<i>Espresso doppelt</i>	5,20
<i>Cappuccino</i>	4,--

*Alle Preise in Euro.
In den Preisen sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.*