

## ***SPARGELKARTE***

### ***Spargelgerichte***

*Stangenspargel klassisch*

*Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter*

*Neue Kartoffeln oder Pfannkuchen* 26,50

*Stangenspargel*

*mit gekochtem Schinken und Parmesan überbacken*

*braune Butter*

*neue Kartoffeln oder Pfannkuchen* 28,50

### ***Spargelbeilagen***

*Trüffelschinken gekocht* 11,50

*Vulcano-Schopfschinken aus der Steiermark* 10,50

*Gemischter Schinken* 12,50

*1 Stück Wiener Schnitzel vom Kalb* 11,50

*1 Stück Tournedos von der Rinderlende* 17,50

*1 Stück Lachsfilet gebraten* 14,00

*3 Stück Gambas* 14,50

### ***Unsere Spargelwein-Empfehlung***

*2025er C F Silvaner trocken*

*Weingut Fürst Löwenstein*

*0,25 l*

*9,50*

*0,75 l*

*28,50*