



Frischer Stangenspargel aus Pörsnbach

Vorspeise/ Suppe

Spargelcremesuppe 8,20

lauwarmer Stangenspargel | Senfvinaigrette 14,30
gekochtes Ei & Frühlingszwiebel | Gartenkresse

Spargel

Pörsnbacher Stangenspargel | Petersilienkartoffeln 21,30
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

wahlweise dazu: kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 13,80

Schweinefiletmedaillons 14,20

Gebratene Lachsforelle 16,00

Kochschinken und Geräuchertes (Metzgerei Wiesheu) 11,50

Lendensteak von der Färsse 18,00

Unsere Weinempfehlung:

2024 FREIRAUM Silvaner trocken – Bio

Weingut Rainer Sauer, Franken

0,1 l | 5,00 EUR 0,2 l | 9,80 EUR