

Zur Biengarten-Spargelsaison empfehlen wir

Gebratener Stangenspargel

an bunten Blattsalaten, in Bärlauchvinaigrette
serviert mit Schwarzwälder Schinken und Baguette – 11,50 € -

Bunter Salatteller in Orangen-Joghurtdressing
mit gebratenen Putenstreifen und Baguette – 11,50 € -

Schwäbische Festtagssuppe – 6,80 € -

Spargelcremesüppchen mit Bärlauch-Sahnehaube – 5,20 € -

Rehbraten in Rotweinsauce

mit Champignons, Preiselbeerbirne und Spätzle – 21,50 € -

Sahnegeschnetzeltes

mit Spätzle, Kartoffelrösti und Broccoli – 16,80 € -

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf Limettensauce, mit Spargel-Kartoffel-Sotto
und Kirschtomaten - 24,80 € -

Zartes Rinderlendensteak mit Bärlauchkruste

auf Spargelspitzen, serviert mit gefüllten Kartoffeltaschen - 26,80 € -

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

zarte Rinderlende mit Röstzwiebeln
serviert mit Kässpätzle und Blattsalaten - 26,00 € -

zu unseren Gerichten empfehlen wir einen gemischten Salat – 5,60 € -

Portion Schrobenshausener Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und „Sissi-Kartoffeln“ - 15,80 € -

- auf Wunsch kleine Schinkenauswahl – 6,80 € -
- auf Wunsch zwei Schweinemedallions – 8,50 € -

Frühlingsplatte „Grüner Baum“

in Brezenbrösel gebackener Stangenspargel
mit Schinkenstreifen und Käse gratiniert, dazu Sc. Hollandaise - 17,80 € -

Bandnudeln in Spargel-Champignon-Sahnesoße
mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten - 17,80 € -

„Schwäbisches Filetpfännle“

mit Champignonrahmsauce, dazu Spätzle,
Herzoginkartoffeln und buntes Gemüse – 19,50 € -

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salatteller – 16,80 € -

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Kopfsalat – 11,00 € -

Allgäuer Schweinerückensteak

mit Speck, Lauch und Käse überbacken, serviert mit Schupfnudeln
und gemischtem Salatteller – 20,20 € -

„Feinschmeckertoast“

Putensteak mit Spargelspitzen, Champignons und Käse überbacken
an großer Salatgarnitur - 18,80 € -

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne – 7,80 € -

ODER mit Rhabarbercreme – 8,80 € -