

# Saisonkarte


## VORNE WEG

Marinierter Grünspargel mit Limetten-Couscoussalat und Kräuterjoghurt	10,00€
Spargelcremesuppe mit Tomatenconcasse, Knoblauchcroutons und Schnittlauchöl	7,00€
Rinderkraftbrühe darin Butternockerl und Pfannkuchenstreifen	6,50€


## HAUPTGERICHTE

Im Spätburgunder-Sud eingelegter Jungrinderbraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Beilagensalat	25,00€
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterfischsoße, Spargelragout und Tagliarini	26,50€

## OHNE FLEISCH

Hausgemachte Brezenknödel in Egerlingrahm, mit gemischtem Salat vom Markt	16,00€
Gefülltes Zucchini Schiffchen  dazu Balsamicolinsen, Tomatensugo und Frühjahrsgemüse	17,00€
Spargelrisotto mit geschmorten Kirschtomaten und sautiertem Grünspargel	21,00€

## SPARGEL SPEZIAL - regionaler Spargel aus Wassermungenau

Marinierter Spargelsalat mit Radieserl und Schnittlauch 	14,00€
Gekochter Butterspargel <i>auf Wunsch mit:</i>	14,00€
Dampfkartoffeln + 3,50€    2 Bratwürste + 7,00€	
Wiener Schnitzel + 18,00€    Medaillons vom Schweinefilet + 13,00€	

## AUS DER PATISSERIE

Zweierlei von der Erdbeere mit Mandelbiskuit und Minz-Joghurteis vom Werzinger Hof	9,00€
Löwenzahn-Joghurteis mit Beerenragout der Saison	4,50€