

## Salate

*Gemischter Salat  
in Senf-Dressing  
6,20*

## Suppen

*Spargel-Süppchen  
5,50*

\* \* \* \* \*



*Rinderkraftbrühe  
mit Leberknödel  
5,30*

## Vorspeisen

*Gebratene Garnelen  
auf Bärlauch-Risotto  
9,50*

\* \* \* \* \*

*Spargel-Salat  
mit Schinken vom Duroc-Schwein  
10,80*

*Bei Fragen zu den Allergenen,  
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

*Alle Preise verstehen sich in €*

## Hauptgerichte

*Schnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes-frites  
und Blattsalat*

13,50

\* \* \* \* \*

*Filetspitzen  
in Apfelbrand,  
dazu Spätzle*

16,90

Weinempfehlung  
*2020 Rivaner Cuvée  
Qualitätswein trocken*

0,1 l 3,00 €

\* \* \* \* \*

*Gebratenes Zander-Filet  
an Bärlauch-Risotto  
und Frühlingsgemüse*

18,90

\* \* \* \* \*

*Rücken  
vom heimischen Reh  
an Frühlingsgemüse  
und Bärlauch-Spätzle*

26,30

Weinempfehlung  
*2018 Lisa  
Qualitätswein trocken*  
0,1 l 3,60 €

*Portion Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise,  
und Früh-Kartoffeln*

18,50

*dazu:*

*Kalbs-Schnitzel 6,00*

*1 Stück Bratwurst 3,00*

*Weinempfehlung*

*2020 Blanc de Noir*

*Kabinett trocken*

*0,1 l 3,60 €*

\* \* \* \* \*

*Bäckchen  
vom Schwäbisch Hällischen Spanferkel  
auf Spargel-Gemüse  
dazu Bandnudeln*

15,30

*Vegetarisch*

*Bandnudeln  
in Spargel-Rahm*

14,50

*Vegan*

*Kartoffel-Ofen-Gemüse  
mit Kräutern der Provence*

12,90

## Dessert

*2 Kugeln Mangosorbet  
mit Fischer´s No. 1 aufgeossen  
4,20*

*\* \* \* \* \**

*„Kleiner Abschluss“*

*Espresso  
Likör  
Kokoseis  
5,80*

*\* \* \* \* \**

*Karamellierter Spargel  
mit Erdbeeren  
und Kokoseis  
6,70*