

# Abensberger Spargel

Weißer Spargel „klassisch“ mit zerlassener Butter 12.50  
oder Sauce Hollandaise dazu kleine Kartoffeln

Weißer Spargel „Küchenmeister Art“ mit Schinken und 12.90  
Käse überbacken an gebutterten kleinen Kartoffeln

Weißer Spargel „italienisch“ mit gebratenen Tomatenscheiben 12.90  
und Mozzarella gratiniert an Salatbouquette

Weißer Spargel mit Serranoschinken, Balsamico-Sauerrahmsauce 13.50  
und Bauernbaguette

Grüner Spargel mit Limetten-Hollandaise, Räucherlachs 14.90  
und Bauernrösti

Weißer und grüner Spargel in pikant scharfer Curry-Kokossauce  
mit Mangowürfeln dazu gebratene Jacobsmuscheln und Reis 16.90

# Speisekarte

Feine legierte Spargelsuppe mit gerösteten Mandelblättchen und  
gebratenen Cocktailtomaten 5.90

Hausgemachte Kraftbrühe mit Suppenmaullaschen und Gemüse 5.-

## Vorspeise

Gebratene weiße und grüne Spargelschüben mit marinierten  
roten und grünen Linsen auf Rauke mit Brotchips 8.-

## Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90  
in pikantem Senfdressing

Bunter Salat mit heißem Ziegenkäse, gerösteten Kürbiskernen und  
Erdbeeren in Balsamico-Honigvinaigrette 11.50

Knackige Salate mit lauroaromem, geräuchertem Forellenfilet  
und Eispalten in weißer Balsamico-Bärlauchvinaigrette 11.56

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinerückensteak mit Fergonzolakraute auf Rotweinsode 12.90  
an knusprigen Fingernudeln und Bohnen

Putenbruststeak in pikanter grüner Teesode mit Apfelbunaise 12.50  
dazu Reis und Karottenscheiben

Maishähnchenbrust auf Tomaten-Knoblauchsode dazu Tagliatelle und  
würzige Auberginen-Zucchinischeiben mit Käse überbacken 13.50

Zanderfilet gebraten auf cremigen Mangold-Tomaten-Currygemüse 16.-  
dazu kleine geschwenkte Kartoffeln

Schweinemedallions in grüner Pfeffer-Whiskeyrahmsode mit Feigen 16.90  
hausgemachten Spätzle und Broccoli

Rottaler Jungbullensteak mit Teearomen dazu Gnocchis und  
Champignons in Butter gebraten 18.90

Boeuf bourguignon, Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Zwiebeln,  
Champignons, Speck und Möhren dazu Tagliatelle 16.90

Deftige Kässpizzen in Gorgonzolasauce mit Röstzwiebeln 9.90

Ofengebackene Kartoffeln gefüllt mit Blattspinat und Feta 11.50  
an Salatabouquette und Räucherlachsrose

Broccoliröschen auf Gnocchis in feiner Bärlauchrahmsauce 11.90  
mit Käse überbacken dazu kleiner Salat

Mediterranes Spargelgemüse, grüner und weißer Spargel gebraten mit  
Muscheln, Cocktailtomaten und Zwiebeln mit Kräutern, Knoblauch,  
Honig und Zitrone gewürzt dazu Reis und gehobelter Grana Padano 12.50

### Dessert

Topfenknödel gefüllt mit Brombeeren in braunen Puffkugeln 5.90

Feines Ricotta-Vanillemousse auf hausgemachtem Heidelbeerkompott 5.90

Hausgemachtes süßes Sesampfaffel mit heißen Erdbeeren und crema di balsamico 5.90

Verschiedene Käsespezialitäten mit Feigensenf, Weinkraut  
und Brot 8.90