

SPARGELKARTE

VORSPEISEN

SPARGELRAHMSUPPE mit Einlage und Croutons <small>D, E, G, I, J</small>	5.40
EINGELEGTER „SCHROBENHAUSER“ STANGENSPRAGEL <small>A, E, G</small> süß-sauer mariniert mit Kräuter-Eivinaigrette und Salatbouquet	8.90
- mit feinem Tiroler Speck	11.90
- mit geräuchertem Lachs	12.90
„WIENER BACKHENDL“ mit mariniertem Spargel, Zitronen – Schnittlauchdip und Gartenkresse	12.90

HAUPTGERICHTE

PORTION FRISCHER STANGENSPPARGEL - 250g – <small>A, D, G</small> mit Sc. Hollandaise oder flüssiger Butter und neuen Kartoffeln	16.80
DAZU SERVIEREN WIR:	
- „Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebacken <small>A, D, I, J</small>	8.50
- Rinderlendensteak 180g	14.00
- gekochter Schinken und feiner Tiroler Speck ⁷⁾	7.50
- gebratenes Lachsforellenfilet <small>B, D</small>	8.00

LACHSFORELLENFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

auf cremigen Kartoffel-Spargelgemüse mit getrockneten Tomaten und Schnittlauch B, D, E, G

18.50

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN

*mit geräuchertem Lachs, weißem Spargel, roten Zwiebeln, Bergkäse,
Senf – Honig - Dillsoße und Gartenkresse ⁷⁾ A, D, E, G, I, J*

13.50

FLAMMKUCHEN -Vegetarisch-

*mit weißem Spargel, eingelegten Zucchini, getrockneten Tomaten roten Zwiebeln,
Bergkäse und Gartenkresse A, D, E, I, J,*

13.50

NACHSPEISE

FRISCHE MARINIERTER ERDBEEREN <small>A, D, G</small> mit Rhabarberschaum und Vanilleeis	6.90
---	------

ASPARAGUS MENU

STARTERS

CREAMY ASPARAGUS SOUPS with asparagus pieces and croutons	5.40
MARINATED ASPARAGUS SPEARS FROM SCHROBENHAUSEN sweet sour marinated with herb egg vinaigrette and salad	8.90
- with fine Tyrolean bacon	11.90
- with smoked salmon	12.90
„WIENER BACKHENDL“ (Vienna fried chicken) with marinated asparagus, lemon chives dip and garden cress	12.90

MAIN DISHES

PORTION FRESH ASPARAGUS SPEARS - 250g - with sauce hollandaise or melted butter and new potatoes	16.80
IN ADDITION TO THIS:	
- „Wiener Schnitzel“ from veal fried in butter	8.50
- tenderloin steak 180g	14.00
- cooked ham and fine Tyrolean bacon	7.50
- roasted fillet of salmon trout	8.00

FILLET OF SALMON TROUT ROASTED ON ITS SKIN
on creamy potatoes and asparagus with dried tomatoes and chives
18.50

OVEN-FRESH TARTE FLAMBÉE

TARTE FLAMBÉE

*with smoked salmon, white asparagus, red onions, mountain cheese,
mustard honey dill sauce and garden cress*
13.50

TARTE FLAMBÉE – vegetarian -

*with white asparagus, marinated zucchini, dried tomatoes, red onions,
mountain cheese and garden cress*
13.50

DESSERT

MARINATED FRESH STRAWBERRIES with rhubarb foam and vanilla ice cream	6.90
--	------