

## **ROTWEIN**

<i>Trollinger mit Lemberger</i>	<i>(0,25 l)</i>
<i>Lemberger trocken</i>	<i>(0,25 l)</i>
<i>Samtrot Kabinett</i>	<i>(0,25 l)</i>
<i>Lemberger alte Reben trocken</i>	<i>(0,1 l / 0,25 l)</i>

## **Rosèweine**

<i>Schwarzriesling Weißherbst</i>	<i>(0,25 l)</i>
<i>Muskattrollinger Weißherbst</i>	<i>(0,25 l)</i>

## **WEISSWEINE**

<i>Riesling, Riesling trocken</i>	<i>(0,25 l)</i>
<i>Chardonnay feinherb</i>	<i>(0,1 l / 0,25 l)</i>
<i>Sauvignon Blanc trocken</i>	<i>(0,1 l / 0,25 l)</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>(0,25 l)</i>

## **Bier in der Bügelflasche (0,33 l)**

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<i>Apfel- oder Traubensaft</i>	<i>(0,25 l / 0,5 l)</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>(0,25 l / 0,5 l)</i>
<i>Mineralwasser classic oder medium</i>	<i>(0,5 l)</i>
<i>Limo</i>	<i>(0,5 l)</i>

## **WINZERSEKT**

<i>Schwarzriesling Blanc d. N. brut</i>	<i>(0,1 l)</i>
<i>Schwarzriesling Weißherbst trocken</i>	<i>(0,1 l)</i>

## **VERDAUERLE**

*Obstler / Willi*

## **Ein Bund Spargel und dazu...**

- ... Kartoffeln und Butter oder Sauce Hollandaise*
- ... Pfannkuchen oder Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise*
- ... Wacholder- und Räucherschinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise (2)*
- ... Kräuterwürstle, Kartoffeln und Sauce Hollandaise (2,3)*
- ... Schnitzel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise*
- ... Schweinelendchen, Kartoffeln und Sauce Hollandaise*
- ... gegrillter Lachs, Kartoffeln und Sauce Hollandaise*
- ... Nudeln mit Schinkencreme(2)*
- ... überbacken mit Raclettekäse, Kartoffeln und Sauce Hollandaise*

## **außerdem**

- Spargel - Toast (2)*
- Kräuterwürstle mit Brot (2,3)*
- Schnitzel mit Brot*
- Pfannkuchen mit Apfelmus*

## **Kalte Speisen**

- Spargelsalat mit Schinken, Tomaten, Ei (2)*
- Vesperbrett mit Rauchfleisch, Schinken, Hausmacher und Käse(2)*
- Käse-, Rauchfleisch-, Schinkenbrot / Käsewürfel(2)*

1)Farbstoff, 2)Konservierungsstoff, 3) Geschmacksverstärker 4) Phosphat