

## Wochenempfehlung

<b>Spargelcremesüppchen mit Spargeleinlage</b>	<b>6,30 €</b>
<b>„Allgäuer Spätzlepfanne“ Natur gebratene Schweinerückenschnitzel auf Spinatspätzle mit Champignonrahm und Käse überbacken</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Rindersauerbraten mit Frühlingsgemüse und Knödel</b>	<b>23,50 €</b>
<b>„Spargel Pasta“ Pasta mit Spargelstücken in cremiger Soße &amp; Kräutern geschwenkt und mit gehobeltem Parmesan bestreut</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Portion Großostheimer Stangenspargel vom Bauer Becker mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Salzkartoffel</b>	<b>17,80 €</b>
<b>mit Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</b>	<b>25 €</b>
<b>mit Wiener Schnitzel vom Kalbrücken</b>	<b>28,50 €</b>
<b>mit gekochtem Schinken</b>	<b>22 €</b>
<b>Toskanische Bratwurst auf Spargelgemüse mit Salzkartoffeln</b>	<b>18,90 €</b>

## Weinempfehlung zum Spargel

2024 Riesling

Winzergenossenschaft Honigsäckel, Pfalz

0,2 l 5,90 € / Flasche 0,75 l 18 €