

## *Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315*

### *Spargelzeit 2019*

#### *Aperitiv*

<b>Erdbeer-Hollunderlimonade</b> , hausgemacht	0,3 l	3,50 €
<b>Freche Vroni</b> Jahrgangssekt, Rhabarbersaft, Lillet und Minze		4,80 €

#### *Magendratzerl*

<b>Gebackener Spargel</b> mit Schnittlauch-Eiersoße, Räucherlachs und Butterkartoffeln		8,90 €
---	--	--------

#### *Delikates vom Schrobenhausener Spargel*

<b>Stangenspargel, stechfrisch</b> , mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilien-Frühkartoffeln		
<b>500 g Rohgewicht</b> , geschält		23,90 €
<b>250 g Rohgewicht</b> , geschält		13,50 €
<i>dazu empfehlen wir Ihnen</i>		
<b>Portion Buchenholz Rohschinken</b>		4,50 €
<b>Putenmedaillon</b> vom Grill		5,50 €
<b>Bachsaiblingsfilet</b> gebraten		8,50 €
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> vom Milchkalb		8,50 €
<b>Jungstierlende vom Angus</b> , 180 g		11,50 €
<b>Spargeltoast</b> mit gebratenem Putensteak, und hausgemachter Bärlauch-Hollandaise überbacken		14,90 €
<b>Nudeltascherl mit Spargel gefüllt</b> , Kirschtomaten, Parmesan, grüne und weiße Spargelstückerl in Bärlauch-Weißweinssoße		13,50 €

#### *Dessert mit Kirchweihdacher Erdbeeren*

<b>Erdbeer-Burger in Blätterteig</b> , mit Vanilleeis auf mariniertem Erdbeersalat		6,50 €
<b>Bourbon Vanilleeis</b> mit Erdbeeren und Schlagsahne		6,50 €

#### *Bayerischer Spargel liebt...*

... <b>Fränkischen Silvaner</b> , QbA, trocken, Weingut Röttmert, Volkach, Aromen von taufrischem Gras und grünen Früchten	0,25 l	5,00 €
... <b>Münchner Pale Ale</b> , von Tilman's Biere, fruchtig und hopfenbetont, amerikanische Hefe und bayerisches Malz, naturtrüb, hell	0,3 l	3,00 €