

Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

Spargelkarte 2018

Saisonelle Speisen aus heimischen Produkten von regionalen Lieferanten

Magendratzerl:

Gebackener Spargel mit Schnittlauch- Eiersoße
Räucherlachs und Butterkartoffeln 11,80 €

Haustrunk

Erdbeer-Hollunderlimonade (hausgemacht) 0,3 l 3,50 €

Delikates vom Schrobenhausener Spargel

Stangenspargel, stechfrisch, mit hausgemachter Buttersoße (Hollandaise)
oder zerlassener Butter und Peterlien- Frühkartoffeln
500 g Rohgewicht, geschält 22,90 €
250 g Rohgewicht, geschält 12,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Portion Buchenholz Rohschinken 4,50 €
Putenmedaillon vom Grill 5,50 €
Lachssteak vom Grill, ca. 150 g 7,90 €
Kleines Wiener Schnitzel vom Milchkalb 7,90 €
Jungstierlenden -Angus Steak 180 g 11,00 €

Spargeltoast mit gebratenem Putensteak, frischen
Kräutern und Blauschimmelkäse überbacken 14,50 €

Tagliatelli mit Spargelstückerl, mit Shrimps, Kirschtomaten,
Räucherlachs in Bärlauch- Weißweinssoße 12,90 €

Dessert

Panna Cotta & Sauerrahmparfait,
und mariniertes Erdbeersalat vom Steiner Kirchweihdach 6,50 €

Weinempfehlung zum Spargel

2016er Weißer Burgunder, Kabinett trocken feine Säure
Winzergenossenschaft Ihringen Flasche 16,80 € 1/8 l 2,80 €

Alle unsere Speisen können Spuren von A – N. enthalten.
Allergiker wenden sich an unser fachkundiges Servicepersonal!

