

Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Monatskarte zum Frühlingserwachen 2019

Saisonale Speisen aus heimischen Produkten und von regionalen Lieferanten

Frühlingsaperitiv

| | | |
|---|------------------------|--------|
| Frischer Fritz Saft von der Karotte, Orange und Joghurt alkoholfrei 0,2l 3,50 € | oder mit Likör 43 0,2l | 4,90 € |
| Freche Vroni Jahrgangssekt, Rhabarbersaft, Lillet und Minze | | 4,80 € |

Klassiker als Vorspeise

| | | |
|---|--|--------|
| Matjesfilet nach traditioneller „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln | | 9,50 € |
| Duett vom Lachs , geräuchert & gebeizt an Dillsenfsoße, Salatbündel dazu Kartoffelrösti | | 9,80 € |

Delikate Schmankerl

| | | |
|---|--|---------|
| Rib Eye Steak 300 g vom hiesigen Jungstier (6 Wochen gereift) Kräuterbutter, Teufelsoße, und Bratkartoffeln | | 25,00 € |
| zusätzlich mit gemischten Salaten oder viererlei Gartengemüse | | 28,00 € |
| Halsbacher Kalbskopf gebacken , Remouladensoße und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat | | 11,50 € |

Leichtes zur Fastenzeit

| | | |
|---|--|---------|
| Bachsaiblingsfilet vom Westenkirchner, in Butter gebraten mit leichter Bärlauchsoße und Gemüse- Kartoffelragout | | 17,50 € |
| Steinpilzravioli in Kräuterrahm, mit Frühlingslauch und Parmesan | | 11,90 € |

Dessert

| | | |
|--|--|--------|
| Buttermilch-Panna Cotta & Mangoparfait zart schmelzend mit frischen Früchten | | 6,30 € |
|--|--|--------|

*Genießen Sie einen unserer ausgewählten Weine aus unserem Sortiment.
Fragen Sie uns gerne danach.*

Alle unsere Speisen können Spuren von A – N enthalten, Alle Weine enthalten Sulfite
Allergiker wenden sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal

