

**S  
P  
A  
R  
G  
E  
L**



**Der Erste!**  
**Frisch vom Spargelhof Andreas Eberhardt in**  
**Weisenheim am Sand, Rheinland-Pfalz**

Spargel, Sauce Hollandaise,  
 neue Kartoffeln und Kräuterflädle 24,00 €

- mit Rinderfiletmedaillon (120 g) + 9,50 €
- mit gebratenem Lachsfilet + 6,80 €
- mit Schinken, roh + 5,80 €
- mit Kochschinken, geräuchert + 4,50 €

Spargel, zerlassene Butter, neue Kartoffeln,  
 Burrata im Rucola-Nest mit geschmelzten Kirschtomaten 19,50 €

Salat von grünem und weißem Spargel (roh) 15,80 €  
 mit Tomatenvinaigrette

Ragout von grünem und weißem Spargel, 16,90 €  
 mit Schnittlauch, Kirschtomate und Tagliatelle

**Dazu unsere Weinempfehlung:**

<b>Weißer Burgunder, trocken</b>	0,1 l	4,50 €
Weingut Faubel, Maikammer, Pfalz	0,2 l	8,70 €
<b>Silvaner Classic,</b>	0,1 l	3,70 €
Weingut Russbach, Rheinhessen	0,2 l	6,50 €

## Zur Einstimmung

„Caprese“ Büffel-Mozzarella mit Tomate, Rucola und Balsamico-Vinaigrette	13,50
„Frühlingssalat“ mit Melone, Avocado und Rauchlachsstreifen	15,80
Beilagensalat	5,90

## Heiße Suppen

„Gaisburger Marsch“ Rinderkraftbrühe mit Spätzle, Kartoffeln, Rindfleisch und Saitenwürstle	
Teller	8,50
Schüssel (für 2 Personen)	16,00
jede weitere Person	8,00
Legierte Spargelcremesuppe	8,00

## Pasta – mia cara

Spaghetti aus dem Parmesan-Laib		 mit frischem schwarzem Trüffel
Vorspeise	9,90	13,90
Hauptgang	14,90	18,90
Bucatini „all'amatriciana“ mit pikanter Speck-Tomatensauce (dünne Hohlnudeln)		13,90
Spinat-Ravioli in Trüffel-Salbeibutter		
Vorspeise		11,90
Hauptgang		16,90

## Des Schwaben Glück

Brezelburger Rindfleisch (180 g) im Brezelbrötchen mit Spiegelei, Speck, Käse „Antons Liebe“, Salat, gebratener Paprika, Zwiebeln, Tomaten, BBQ-Soße und Senfcreme <i>auf Wunsch mit „Gebrauchsanleitung“</i>	16,50
„Hergottsbscheißerle“ mit geschmälzten Zwiebeln, Bratensoße und Kartoffelsalat <i>Für des Schwäbischen nicht Mächtige: Maultaschen mit...</i>	14,90
Tellerschnitzel Wiener Art, Rahmsoße (separat) und Spätzle handgeschabt	15,20
Zwiebelrostbraten (200 g), total schwäbisch, mit Röstzwiebeln, Bratenjus, Bohnenbündchen und Spätzle handgeschabt	26,50
Kalbsbrust, gefüllt mit „ihrer“ Sauce, Frühlingsgemüse und Spätzle, handgeschabt	27,80
Brezelknödel, selbstgemacht mit Champignon-Ragout und Frühlingslauch	17,50
Beilagensalat	5,90

## Auf die Flossen, fertig, los...

Zanderfilet im Speckmantel mit Weißweinsauce, frischer Blattspinat und Rote-Bete-Kartoffeln	26,00
---	-------

## Stark und groß dank Spätzle mit Soß'

Kindengerichte bis 12 Jahre

Spätzle, handgeschabt mit Rahmsoße (separat)	5,50
Spaghetti, mit Butter, Parmesan, oder Tomatensoße Du hast die Wahl...	5,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel, Spätzle, handgeschabt mit Rahmsoße (separat)	7,90

## Blick über die Grenzen

Flammkuchen Elsässer Art  
mit Rahm, Speck und Zwiebeln 11,50

Flammkuchen vegetarisch  
mit Rahm, Gemüse und Zwiebeln 11,50

Flammkuchen vegan mit Gemüse 12,50

Wurstsalat „BOXENSTOP de luxe“ Schweizer Art  
mit Lyoner, Emmentaler, dazu knackige Paprika und  
Bauernbrot

Vorspeise 9,90

Hauptgang 12,50

## Vesper

Hochzeitswürste mit schwäbischem Kartoffelsalat  
(weiße Bratwürste) 12,00

**Am Wochenende und feiertags (11:00 – 13:00 Uhr)**  
**Ein Paar bayrische Weißwürste** 6,90  
**mit Händlmayr-Senf und Laugenbrezel**

## Der krönende Abschluss

Panna-Cotta mit frischen Früchten und Aprikosensauce 7,50

Zweierlei Mousse au Chocolat,  
mit Eierlikörsahne und Himbeermark 8,50

Ananas-Carpaccio mit Granatapfel-Marinade  
und Vanilleeis 8,50

## Kuchen **lecker, lecker, lecker am Wochenende und feiertags**

Kuchen 3,60

Obstkuchen 3,90

Sahnetorte 4,60

Portion Sahne 0,50