

SPEISEKARTE AB 4. MAI

Vogerlsalat mit Speck und Ei	7,20
Spanferkelsulz mit Zwiebeln und Kernöl	8,20
Matjesfilet nach Hausfrauenart	10,80
 Gebackener Spargel mit Blattsalaten und Sauce Remoulade	11,80
 Grüenspargelsalat mit Avocado und gebratenen Garnelen	13,80
Beef Tatar mit klassischer Garnitur und Toast	13,80
<hr/>	
 Spargelcremesuppe mit Obershaube	6,20
Fleischstrudelsuppe	4,80
Leberknödelsuppe	4,80
Frittatensuppe	4,80
<hr/>	
 Erdäpfelstrudel mit Schafkäsefülle und Cremespinat	11,80
 Marchfelder Solospargel mit warmem Beinschinken, Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln	16,80
Schweinsmedaillons auf Spargelcurry mit Basmatireis	17,80
Rehnüsschen mit grünem Spargel, Champignoncreme und Schupfnudeln	20,80
Cordon bleu vom Schwein mit gemischtem Salat	13,80
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Erdäpfel-Vogerlsalat	17,80
Gekochter Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen	16,20
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	16,20
Pikante Kalbskutteln mit Speck und Paradeiser und Polentaschnitte	13,80
 Gelbmanns Cheese Burger mit Paradeiser, Speck und Pommes frites	12,80
<hr/>	
Rhabarberstudel mit Erdbeerschaum	6,80
Heidelbeer-Topfenstrudel mit Nougatsauce	6,80
Weisses Schokoladenmousse mit Erdbeer-Rhabarberragout	6,80
Topfenpalatschinken aus der Pfanne	6,80
Tichys Eismarillenknödel	4,20