

Kuchlbauers Spargelkarte

Abensberger Qualitätsspargel
- Gemüse mit Köpfchen nach Herzenslust genießen -

Empfehlung von unserem Küchenchef Thomas Daxl:

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Kräutercroutons		7,50
Pasta mit gebratenem Spargel dazu Rucola, Kirschtomate, Parmesan		17,50
Lauwarmer Spargelsalat mit Kräuter-Ei-Vinaigrette dazu Parmaschinken		17,80
Portion Abensberger Spargel		15,60
Portion Abensberger Spargel mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter		19,90
Wir empfehlen dazu:		
ein gebratenes Filet vom Lachs	Aufpreis	10,90
gerne eine Portion Schinken gekocht	Aufpreis	8,90
oder zwei Stück Schweinefilet	Aufpreis	12,40
gerne auch ein Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten	Aufpreis	13,50
oder 5 Stück Garnelen	Aufpreis	14,90

Zum Dessert:

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Steirischem Kernöl	9,90
--	------

Als Weinempfehlung:

Ein Glas Sauvignon Blanc SGS 2021 trocken 0,1 l	4,40
---	------

Familie Daxl mit Team wünschen genussvolle Momente
und einen guten Appetit