



# Frühling lässt sein blaues Band..



## Zu Beginn ein Aperitif

Martini rose auf Eis mit Zitrone	5cl	4,50
„Hugo“ mit Holunder, Minze, Limette, Soda und Sekt aufgeschäumt		5,90
Rose-Sekt, trocken vom Schloß Affaltrach		4,90
Roter Weinbergpfirsich mit Sekt vom Weingut Faschian		4,90
„Pecco“ alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn		4,90
Rhabarbersaft oder -schorle	0,2l	2,60

## Für Weinfreunde

2016er	Hessigheimer Felsengarten Riesling mit Weißburgunder QbA feinherb Weingut Faschian, Hessigheim	Klassiker! ¼ l	5,90
2017er	St. M Grauburgunder trocken, QbA Die Weingärtner Cleebronn & Güglingen	unser Spargelwein ¼ l aus der ¾ l -Flasche	6,40
2016er	Muskatrollinger Weißherbst, 13° Ferrasse Gutsabfüllung Weingut Faschian	fruchtig, süffig! 0,1l ¼ l	3,40 6,80
2016er	Mundelsheimer Käsberg Trollinger, QbA Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim	die Steillage im Blick! ¼ l	6,20
2014er	Rubino QbA Biolandweingut Schwarztrauber- 3facher Bio-Winzer des Jahres!	kräftig, mit Noten von Kirschen! ¼ l	6,--
2015er	Rosso Passo IGT Weingut Lenotti, Bardolino, Italien	trocken und gehaltvoll ¼ l	6,50

Gerne schenken wir Ihnen auch ein Versucherle ein!

## *Leicht & Vorweg*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>4,80</i>
<i>Bärlauchrahmsüpple* mit Streifen vom Räucherlachs</i>	<i>5,50</i>
<i>Spargelcremesüpple* mit Schinkenstreifen</i>	<i>5,50</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit hausgeräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich</i>	<i>11,90</i>
<i>1 Forellenfilet in der Mandel-Weißbrotkruste mit zerlassener Butter und Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>11,90</i>
<i>*- auch für Vegetarier geeignet-</i>	

## *...mal ohne Fleisch*

<i>Spargelragout- einmal anders- in Cocosmilchrahm mit Zitronengras auf italienischen Bandnudeln</i>	<i>-vegan-</i>	<i>14,90</i>
<i>Hausgemachte Spinatknödel mit kleinem Gemüse auf Allgäuer Bergkäse-Söfle</i>		<i>12,50</i>
<i>Gemüse-Maultaschen auf Blattspinat mit Gorgonzola-Söfle</i>		<i>13,50</i>

## *Für 2 Personen*

<i>„Spargelplatte“</i>	
<i>Kleine Rinder- und Schweinefilets mit zweierlei frischem Spargel hausgemachten Kräuterflädle und Butterkartoffeln</i>	<i>59,-</i>



## *Frühlings-Menü*

<i>Tagesüpple</i>	
<i>Kalbsrahmbraten mit feinem Spargelragout und hausgemachten Spätzle</i>	
<i>Kleines Dessert</i>	<i>19,50</i>



## Endlich Spargelzeit



<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln</i>	<i>8,70</i>
<i>Saure Nierle mit Röstkartoffeln</i>	<i>11,90</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbischen Landschwein mit Pommes frites und Salat</i>	<i>13,80</i>
<i>Nur für Kinder: Kinderportion</i>	<i>7,50</i>
<i>Geschnetzeltes von der Pute in fruchtigem Curryrahm mit duftigem Jasmin-Reis und Blattsalaten</i>	<i>15,90</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und buntem Salat</i>	<i>16,80</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>14,80</i>
<i>Medaillon von der Putenbrust mit frischen Tomaten und Gorgonzola überbacken, dazu Gemüse vom Markt und Kroketten</i>	<i>17,70</i>
<i>Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und roter Beete</i>	<i>17,80</i>
<i>Cordon bleu, traditionell vom Kalb, nach „Frühlings Art“ mit Schinken, Bergkäse und Bärlauch gefüllt, dazu ein großer bunter Salatteller</i>	<i>19,90</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen und hausgemachtes Maultäschle mit frischen Rahmchampignons, Spätzle und buntem Salat</i>	<i>20,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit handgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>22,50</i>
<i>Wildragout, aus heimischen Wäldern, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>17,80</i>
<i>Frühlingshafter Salatteller mit Joghurt und gebratenen Maultaschen</i>	<i>12,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>14,90</i>

<i>Spargel mit Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln</i>	<i>19,80</i>
<i>Spargel „polnische Art“ - unser Leibgericht - mit Butterkartoffeln</i>	<i>21,50</i>
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise, buntem Schinkenteller und Butterkartoffeln</i>	<i>24,80</i>
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise, kleinem paniertem Schnitzel und Butterkartoffeln</i>	<i>25,80</i>
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise und Schweinelendchen, dazu reichen wir Butterkartoffeln</i>	<i>27,50</i>
<i>Spargel mit kleinem Lachsfilet unter Bärlauchkruste und Butterkartoffeln</i>	<i>27,50</i>
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise, kleinem Rinderfilet und Butterkartoffeln</i>	<i>29,80</i>

*-Spargel aus Bruchsal, auf Wunsch servieren wir natürlich auch zerlassene Butter und Flädle –*

## *Feines aus dem Wasser*



<i>Lachsnudeln a la Chefin mit Lachs und Gemüsestreifen in Kräuterrahm</i>	<i>14,80</i>
<i>Norwegisches Lachsfilet unter der Bärlauch-Kruste mit Salzkartoffeln und Blattsalaten</i>	<i>19,50</i>
<i>Frische Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter, kleinem Gemüse vom Markt und Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>18,90</i>

## *Und hinterher?*

<i>Eichbaum's</i>	<i>Waldbeeren-Geist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Faschian's</i>	<i>Grappa vom Muskattrollinger</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

*Gerne servieren wir Ihnen von ausgesuchten Gerichten kleinere Portionen.  
Hierfür verrechnen wir 2,- abzüglich vom Grundpreis.*