



**FRISCHER SPARGEL VOM WALTL HOF**

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise,  
dazu Frühlingkartoffeln<sup>(B,E)</sup>

€ 17,50

**DAZU EMPFEHLEN WIR**

eine Portion gekochten Schinken € 3,90

ein kleines Putensteak € 6,90

ein kleines Rinderlendensteak € 7,80



**MARINIERTE ERDBEEREN**

mit Balsamicocreme,  
dazu Vanilleeis und frische Minze<sup>(B,E,J)</sup>

€ 5,90



**RIVANER**

Weingut Groiss, Österreich 2015

Leichter, trockener Landwein

0,25l € 5,60





### **SALAT VON WEIßEM UND GRÜNEM SPARGEL**

mit Babymozzarella in Orangenvinaigrette,  
dazu Salatbouquet und Baguette<sup>(A1,B,E,H,J)</sup>

€ 12,90

### **SPARGELFRIKASSÉE**

in Weißweinsauce mit Babykarotten, Champignons  
und Edamame Bohnen, dazu Butterreis<sup>(A1,E,G,J)</sup>

€ 16,90

### **STANGENSPARGEL**

mit Putenschinken und Käse überbacken,  
dazu Butterkartoffeln<sup>(A1,E,J)</sup>

€ 18,50



Das „nördliche Tor“ zur Hallertau, wie die Stadt Abensberg genannt wird, steht wie kein anderer Name unter Spargel-Genießern als Synonym für Delikatesse. Auf einer Fläche von 212 Hektar züchten 94 landwirtschaftliche Familienbetriebe das „Königliche Gemüse“. Hier arbeitet auch Familie Waltl seit mehr als 40 Jahren, um Ihnen den „Abensberger Qualitätsspargel“ anzubieten.