

# FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL

VOM WALTL-HOF – DER SPARGELBAUER

## FRISCHER SPARGEL VOM WALTL-HOF <sup>(B,E)</sup>

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise,  
dazu Frühlingkartoffeln  
€ 23,50

### DAZU EMPFEHLEN WIR:

eine Portion gekochten Schinken € 5,50  
ein kleines Putensteak € 8,90  
ein kleines Rinderlendensteak € 10,90

## MARINIERTE ERDBEEREN <sup>(B,E,II)</sup>

mit Balsamicocreame, dazu Vanilleeis und frische Minze  
€ 6,50

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE:

TINA PFAFFMANN LEICHTFUSS  
Weißwein – trocken, dezente Süße, fruchtig  
0,2 l € 7,90

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.



\*\*\* Alle Angebote nur solange der Vorrat reicht.  
Irrtümer und (Preis)Änderungen vorbehalten \*\*\*

**SPARGELSALAT MIT RINDERTAFELSPITZSTREIFEN** (A1,B,E,G,H,J)

in Apfel Vinaigrette, Baby Leaf Salat, dazu Baguette

€ 14,90

**TAGLIATELLE IN SPARGEL-SAHNESAUCE** (A1,B,E,G,H,J)

mit Tomaten Pesto und Parmesan

€ 17,50

**MATJESFILET „HAUSFRAUENART“** (A1,B,E,G,H,J,P)

Apfelsauerrahmsauce, rote Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln

€ 13,50



**Essen und was Gutes tun:**

**MAISCHOLLE „FINKENWERDER ART“** (A1,E,G,H,J,P,2,3)

mit Speck- Zwiebelbutter , Salzkartoffeln und kleinem grünen Salat

€ 27,50

1 € pro Gericht geht direkt an die Stiftung `s Münchner Herz

**ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERLENDE** (A1,B,E,G,H,J)

Natur Jus, Käsespätzle und kleiner grüner Salat

€ 24,90

**RINDERSAFTGULASCH** (A1,B,E,G,H,J)

mit Paprikawürfeln, Semmelknödel und kleiner grüner Salat

€ 19,90



\*\*\* Alle Angebote nur solange der Vorrat reicht.  
Irrtümer und (Preis)Änderungen vorbehalten \*\*\*