

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ABENSBERGER SPARGEL:

2015ER SOMMERPALAIS RIESLING*



REICHSGRAF VON KESSELSTATT

Riesling mit Pfiff! Vordergründig ein belebender Duft von Pfirsich und Citrusfrüchten. Die gut eingebundene Säure und kitzelnde Mineralik sorgen für einen erfrischenden und unbeschwerten Trinkgenuss!

Die Analysewerte:

Alkohol: 11,0 % Restzucker: 13,6 g/l Säure: 7,4 g/l

0,1 l € 3,30	0,2 l € 6,40
0,5 l € 15,00	0,75 l € 21,00

Und nur bei uns erhältlich: 1,5 l Magnumflasche € 40,00

2014ER WEIBBURGUNDER „SELEKTION BLACK“ – TROCKEN*

Im Duft ein Zusammenspiel von frischgepresster Zitronenmelisse mit feinen, mineralischen Tönen. Dezente Säure mit leichtem Abgang.

Die Analysewerte:

Alkohol: 11,5 % Restzucker: 1,5 g/l Säure: 5,6 g/l

Weingut Kellerei *WIESER*, Südsteiermark

0,1 l € 3,20	0,2 l € 6,00
0,5 l € 14,50	0,75 l € 20,00

*enthält Sulfite

Abensberger Stangenspargel

aus dem Sandgürtel des Landkreis Kelheim

- | | |
|--|---------|
| Spargelcremesuppe | € 4,90 |
| Pfund Abensberger Stangenspargel (Rohgewicht)
mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter | € 13,90 |
| Portion Abensberger Stangenspargel
mit gebratener Lachsschnitte,
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise | € 14,70 |
| Portion Abensberger Stangenspargel
mit gegrillter Hähnchenbrust,
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise | € 14,30 |
| Portion Abensberger Stangenspargel
mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“ vom bayerischen Schwein
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise | € 14,50 |
| Portion Abensberger Stangenspargel
mit San Daniele Schinken,
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise | € 13,90 |

Allergene Fibel erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.