

# **GASTHOF** *Dflamminger*



## *Spargelkarte*



*Unseren Spargel beziehen wir vom  
Spargelbauern Gänger aus Motzing, Niederbayern.*

**Spargelcremesuppe mit Croutons und Schnittlauch**

**Risotto mit weißen und grünen Spargel**  
frittierten Rucola, alten Balsamico und Parmesanspänen

**Spargelsalat in Balsamico Vinaigrette**  
mit gehacktem Ei, Zwiebeln  
und gekochten Schinken an Blattsalaten

**Vorspeise:  
Hauptgericht:**

**Portion Spargel (250gr. im geschälten Zustand.)**  
mit Schwenkkartoffeln  
und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**dazu empfehlen wir:**

**Portion rohen Schinken**

**Portion gekochten Schinken**

**Kleines paniertes Schweineschnitzel**

**2 Schweinemedallions im Speckmantel mit Bergkäse gefüllt**

**150 gr. auf der Haut gebratenes Lachsfilet**

**150 gr. Rinderrückensteak mit Kräuterbutter**

**Portion Spargel (250gr. im geschälten Zustand.)**  
mit Schinken und Käse überbacken  
dazu Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise

**Portion Sauce Hollandaise  
oder zerlassene Butter**