



Unsere frühlingshafte Schmankerl'n - Karte

<p>Feine Spargelcremesupp'n mit an Schuss Riesling verfeinert und a weng Sahne oben d' rauf Asparagus cream soup refined with Riesling and a scoop of whip cream</p>	3,50 Euro
<p>Zarte Medaillons vom Schweinefilet, natur ´ braten, in Spargel-Rieslingsoß´, dazu Butterspätzle und an bunten Salat Pork Tenderloin with asparagus Riesling sauce, served with Spätzle and mixed salad</p>	14,50 Euro
<p>Bärlauch-Spätzlepfanne Leckere Knopfspätzle mit Bärlauch g'schwenkt, g'smackig g'macht mit a weng Sahne und an Braumoistersalat Delicious Spätzle with wild garlic, topped with some cream, served with salad</p>	8,80 Euro
<p>Biergartensalat Salatteller aus vielerlei Salaten, serviert mit Naturschnitzelstreifen und Früchten, dazu unser Biertreberbrot Mixed salad platter made with various salads, with stripes from pork cutlet and fresh fruits, served with brewer's multi grain bread</p>	10,00 Euro
<p>Frühlingsalat Salatteller aus vielerlei Salaten, dazu in Butter geschwenkte Spargelstücke und frische Erdbeeren, serviert mit Biertreberbrot Mixed salad platter made with various salads, asparagus and strawberries, served with brewer's multi grain bread</p>	10,50 Euro
<p>Natur´ bratenes Tilapiafilet (Buntbarsch), serviert mit Salzkartoffeln und mediterranem Gemüse Naturally roasted Tilapiafillet (chichlid fish), served with salt potatoes and mediterranean vegetable</p>	14,00 Euro

