

# Empfehlung des Küchenchef's

## Suppen

- Feine Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Pinienkernen** € 5,50  
**Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargelstücken** € 5,60

## Vorspeisen:

- Bunter mariniertes Pflücksalat im Hausdressing**  
mit gebratenen Black Tiger Riesengarnelen und frischem Steinofenbaguette € 11,50  
**Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse,**  
Oliven, gebratener Zucchini und frischem Baguette € 9,60  
**Frisches Rindertatar vom Argentinischen Weideochsen**  
mit Kapern, Schalotten und frischem Baguette € 12,80  
**Leichte Fisch-Variation**  
mit Haus-Gebeiztem Lachsfilet und feiner Forellen-Mouse € 12,80

## Hauptgerichte:

- Benny's Cheese Burger**  
Gegrilltes Aberdeen Angus Beef mit Cheddar Käse, Fleischtomate, Zwiebeln,  
Special Sauce in Brioche Brötchen belegt, dazu würzige Wedges € 13,80  
**Ofenfrischer Spanferkelrollbraten vom Grill an Dunkelbiersauce**  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 13,80  
**Rosa gebratenes Lendensteak vom Milchkalb an Pfifferlingssauce**  
mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln aus neuer Ernte € 17,80  
**Ab gebräunter Hirschhackbraten an Zwiebelsauce**  
mit getrüffeltem Kohlrabi und Stampfkartoffeln € 16,80  
**Deftige Rinderroulade an Natursauce**  
mit Kartoffelblumenkohlpüree und glacierten-Karottengemüse € 17,80  
**Scheyrer Schlemmerteller**  
Schweinekrustenbraten und ¼ Bauernente  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 16,50  
**In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen**  
auf mit Spargel gefüllte Teigtaschen und Hummerschaum € 16,90

## Eine besondere Empfehlung des Küchenchefs

- Frische Rahmpfifferlinge**  
mit hausgemachtem Semmelknödel. € 12,90€  
**Portion Frischer Stangenspargel vom Spargelhof Wagner**  
mit Butterkartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise oder Butter € 15,90  
**Port. Spargel mit gekochtem Schinken** € 17,90  
**Port. Spargel mit Kalbsschnitzel** € 22,50  
**Port. Spargel mit kleinem Schweineschnitzel Wiener Art** € 19,80  
**Port. Spargel mit Schweinemedallions** € 20,50  
**Port. Spargel mit Zanderfilet** € 20,80  
Zu allen warmen Spargelgerichten reichen wir Ihnen wahlweise Sauce Hollandaise oder Nussbutter und Butterkartoffeln  
**Für unsere Vegetarier**  
**Buntes Spargel - Kartoffel - Ragout**  
getoppt mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln, mit Sauce Hollandaise überbacken € 14,80  
**Mit Spargel gefüllte Teigtaschen**  
auf gegrillten bunten Spargelspitzen, Pfifferlingen und Parmesan € 11,80

## Dessert:

- Erdbeerkaltschale** mit Zitronensorbet und frischer Minze € 5,80  
**Hausgemachter Grießkuchen nach altem Rezept**  
lauwarm serviert mit einer Kugel Vanille - Eis und frischer Sahne € 5,50  
**Windbeutel**  
mit Erdbeeren, Sahne und einer Kugel Vanilleeis gefüllt € 5,80  
**Gebäckene Holunderkücherl aus dem Klostergarten** auf Vanillesaucenspiegel und frischen Früchten € 5,80

Sehr verehrte Gäste,

falls Allergien oder Unverträglichkeit besteht, wenden sie sich bitte an unserer Servicepersonal, sie händigen gerne unseren Allergien Ordner aus und beraten Sie gerne