

# Spargel Schlemmerrein im

**Stadl**  
WIRGES

## Duett vom Bärlauch mit Holzofenbrot

Bärlauchbutter und Bärlauch-Schmand-Dipp 5,00 €

## Spargel-Erdbeer-Salat

Spargelstückchen und Erdbeerecken  
mit Chili-Limetten-Vinaigrette mit Räucherlachsmousse  
und frisch geriebenem Meerrettich 13,50 €

## Spargel-Flammkuchen

mit Schmand, Streifen von Wacholderschinken  
Frühlingslauch, Spargel, Mozzarella verfeinert mit Basilikumöl 12,90 €

**Haverl Spargelsud** mit Grießklößchen und Spargelstückchen 4,00 €

**Spargel-Cappuccino** Cremiges Süppchen vom Spargel  
mit Kräutersahnehaube und einem gebackenen Spargel-Schinken-Stick 6,50 €

**Töpfchen mit Spargelragout** an Cremesoße mit Frühlingszwiebeln  
Kartoffelstückchen und Bärlauch mit Bergkäse überbacken 11,00 €

**Badische Spargelroulade** Stangenspargel mit Backschinken  
im Kräuterpfannkuchen gerollt mit Sauce Hollandaise 14,90 €

**Spargel-Scheiter-Haufen** Stangenspargel in Tiroler Speck gerollt  
mit Käsebrotkruste gebacken dazu Bärlauch-Schmand-Dipp  
und marinierte Salatspitzen 16,90 €

**„Spargelschnitzel nach Wirtshaus Art“** Schweinschnitzel mit Stangenspargel  
Backschinken, Sauce Hollandaise und Bärlauch-Kratzede 18,90 €

**„Spargel nach Fischerin Art“** Zanderfilet in Butter gebraten  
mit Stangenspargel und grüner Soße dazu gebackener Reiberdatschi 21,00 €

**Portion frischer Stangenspargel** 500 gr. Rohgewicht  
mit Sauce Hollandaise und Kartoffeldrillingen 18,50 €

**Frische Erdbeeren mit Waldmeister** verfeinert dazu Zitroneneis 5,50 €

**„Träumchen“** Erdbeersahnetörtchen auf Schokoladensoßenspiegel 3,60 €

**Frische Erdbeeren** mit einer Kugel Vanilleeis und lauwarmem Orangensabayon 6,90 €



Genießen Sie unsere Spargelgerichte in unserem Biergarten

