

SPARGEL

Ab dem 23. April



Gasthaus
Laurer

Gasthaus Laurer Sunzendorf

SPARGEL

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Jura Honig abgeflämmt

*auf Salat von Spargel, Rucola,
Rhabarber und Erdbeere*

16,80

Spargelcremesuppe

mit Schnittlauch und Croutons

7,80

Spargelmousse

mit Shrimps und Honig-Dill-Senfsauce

13,80

Ravioli von der Bauernente

mit grünem Spargel und Bärlauchrahm

16,80

als Hauptgang

21,80

SPARGEL

Portion fränkischer Spargel

mit zerlassener Butter und Schnittlauchkartoffeln

19,80

passend dazu

<i>Hausgemachte dicke Bratwürste</i>	<i>Stk. 3,00</i>
<i>heißer gekochter Wacholderschinken</i>	<i>9,00</i>
<i>Schweineschnitzel</i>	<i>9,00</i>
<i>Saiblingsfilet</i>	<i>12,50</i>
<i>Bärlauchhollandaise</i>	<i>3,50</i>

Spargel im Crepemantel

mit Schweinelendchen, Bärlauchhollandaise und

Kartoffelkrapfen

26,00

Hausgemachte Tagliatelle

mit gebratenem Spargel, getrockneten Tomaten,

Oliven Pesto und cremigen Burrata

19,80

SPARGELWEIN

Gemischter Satz „Mehr als 08/15“

Weingut Laurer // Weinviertel

Unser Gemischter Satz 2025 ist ein außergewöhnlicher Wein, der mit viel Sorgfalt und Leidenschaft aus den erlesenen Sorten Bouvier, Frühroter Veltliner und Rivaner kreiert wurde. Jede dieser Rebsorten bringt ihren eigenen Charakter in das Ensemble ein. Das Resultat ist ein facettenreicher Wein mit feinem Bouquet, das von fruchtigen Noten bis hin zu dezenten, würzigen Nuancen reicht – weit entfernt vom Alltäglichen.

0,1 4,40//0,2-8,20

Riesling

Jesuitenhof // Pfalz

Der Jesuitenhof Riesling ist ein sehr fruchtiger, frischer Riesling der durch seine lebendige Säure sehr animierend wirkt.

Aromen von Zitrus und Pfirsich prägen das Geruchs- und Geschmacksbild dieses Weines. Die Saftigkeit und Spritzigkeit macht einfach Spaß auf den nächsten Schluck.

0,1 4,40//0,2-8,20

