



Der Spargel - einfach ein Genuss

	klein	Portion
Weisser Donau-Spargel mit Bräterli	21.00	29.00
<i>(wahlweise mit Brauner Butter, Vinaigrette oder Sauce Hollandaise)</i>		
<i>Asparagus with new potatoes, butter, vinaigrette or hollandaise sauce</i>		
<i>Asperges avec pommes nouvelle, beurre, vinaigrette ou sauce hollandaise</i>		
dazu * Gekochter Schinken / cooked ham / jambon cuit		8.00
* Gemischter Schinken / mixed ham / jambon varié		9.00
* Südtiroler Schinken / smoked ham / jambon fumé		10.00
* Rührei mit schwarzem Frühlingstrüffel		11.00
<i>Scrambled egg with truffle / Oeufs brouillés et truffes</i>		
* Gebratenen Riesencrevetten / King prawn / grandes crevettes		11.00
* Geräucherter Irischer Lachs / smoked salmon / saumon fumé		12.00
* Gebratenes Kalbsschnitzel / veal escalope / escalope		15.00
* Kleines Rindsfilet (120g) / fillet of beef / filet de boeuf		24.00
 Waaghaus-Wrap		 16.50
<i>gefüllt mit Pouletbrust, Spargeln, Rucola und Frischkäse auf kleinem Salatbeet</i>		
<i>Wrap with chicken breast asparagus, garden rocket, cream cheese and salad</i>		
<i>Wrap avec poitrine de poulet, roquette, fromage frais et salade</i>		
 Spargelsalat	 18.50	 26.00
<i>Zweierlei Spargel, Cherry Tomaten, Südtiroler Schinken, Avocado-Rhabarber-Dressing</i>		
<i>Asparagus salad, tomatoes, smoked ham, avocado-rhubarb dressing</i>		
<i>Salade d'asperges, tomates, jambon fumé, sauce avocat-rhubarbe</i>		
 Spargel-Crevetten-Cocktail im Glas mit Limetten-Cocktailsauce		 15.00
<i>Asparagus-shrimp cocktail, cocktail sauce with lime juice</i>		
<i>Cocktail d'asperges et crevettes, sauce cocktail avec citron vert</i>		
 Weisse Spargel-Crèmesuppe mit Bärlauchschaum und Grissini		 12.50
<i>Asparagus cream soup, wild garlic and Grissini</i>		
<i>Crème d'asperges, l'ail des ours et Grissini</i>		