



## **Im Wirtshaus wird gespargelt**



*Unseren Spargel beziehen wir von Spargel Rehm, einem kleinen landwirtschaftlichen Familienbetrieb in Schrobenhausen. Josef Rehm baut nach alter traditioneller Anbauweise Spargel und Kartoffeln an. Beim Anbau verzichtet er bewusst auf Folienabdeckung und erzielt dadurch eine außergewöhnlich gute Spargelqualität.*

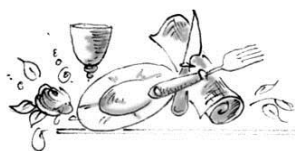
<i>„Auer Frühlings-Sprizz“ Lillet Rose, aufgegossen mit Prosecco &amp; Soda, verfeinert mit Wildberry-Limonade</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Cremige Spargelsuppe mit kleinen Spargelstückchen &amp; Bärlauchpesto</i>		<i>5,80</i>
<i>Salat vom bayrischen Stangenspargel, mariniert mit Himbeervinaigrette, dazu Rucola &amp; San Daniele Schinken</i>		<i>15,90</i>
<i>In Rosmarinöl gebratene Riesengarnelen auf rahmigem Spargel-, Kirschtomatenrisotto</i>		<i>18,90</i>

### **Der Spargel - Klassiker**

<i>Portion bayrischer Stangenspargel mit neuen Bio-Kartoffeln und wahlweise zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise</i>		<i>17,50</i>
---	--	--------------

#### **Zum Spargel könnt´s portionsweise dazu bestellen:**

<i>Schwarzgeräucherter Schinken (100g)</i>	<i>6,50</i>
<i>Gebeizter Kräuterlachs mit frisch geriebenem Meerrettich (100g)</i>	<i>7,80</i>
<i>Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (100g)</i>	<i>8,50</i>
<i>Filet vom bayrischen Weideochsen (120g)</i>	<i>12,50</i>



***Wirtshaus in der Au***  
***Natürlich, ehrlich, bayrisch-***  
***und selbstverständlich auch online!***

*Besucht uns auf:*



*wirtshaus\_inder\_au*



*Wirtshaus in der Au*

