



zur
Blauen Traube
LANDGASTHOF · HOTEL

Supperl zur Vorspeis

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube

€ 4,00

Ofenfrisch nach traditionellen Rezepten von unserer Chefin zubereitet

Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Marktsalate

€ 12,90

Schweinebraten mit Stangenspargel vom Spargelhof Scharl aus Schwandorf
mit Kartoffelknödel & Marktsalate

€ 13,90

Rahmbraten mit Kartoffelknödel & Marktsalate

€ 14,40

Schäufele vom Landschwein knusprig gebraten im Kellerbier
mit Kartoffelknödel & Marktsalate

€ 16,50

Gutes der Saison und aus dem Wasser

Portion Stangenspargel vom Spargelhof Scharl aus Schwandorf
mit Salzkartoffel & Sauce Hollandaise

€ 15,80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein
mit frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffel

€ 17,90

Putenfilet „natur“ gebraten mit frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise
dazu Hans-Girgerl nach Blaue Traube Rezept

€ 19,20

Seelachsfilet gebacken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach Hausrezept & Marktsalate

€ 15,30

Liebe Gäste,

wir freuen uns auf euren Besuch und bitten im Vorfeld um Reservierung.

Alle Schmankerl der Sonntagskarte könnt ihr auch gerne zur Abholung für den heimischen
Mittagstisch vorbestellen unter Tel. 0 96 21 / 650 250.

Wir sagen im Voraus ein herzlichen Vergelt's Gott und wünschen

an guaden Appetit!

Empfehlungen am Sonntag, den 28.04.2024