Mittwoch, 24. April 2024

Als Aperitif empfehlen wir:

2015 Rosé Sekt Brut "Ohrechrübler", Hanspeter Ziereisen (Baden)[7] Glas 0,1 l 8,00

SPARGEL VOM SPARGELHOF KREMMEN

Spargelcremesuppe 8,50

Ein gutes 1/2 Pfund Spargel mit Bröselbutter und Ofenkartoffeln Drillinge 18,50

Ein gutes 1/2 Pfund Spargel mit Bröselbutter, kleinem Wiener Schnitzel
und Ofenkartoffeln Drillinge 34,00

Ein gutes 1/2 Pfund Spargel mit Bröselbutter, einer Portion Schwarzwälder Schinken
und Ofenkartoffeln Drillinge 25,00

Holländische Soße zum Spargel 3,00

hierzu unsere Weinempfehlung:

2021 Silvaner Retzstadt VDP.Ortswein, Rudolf May (Franken) Glas 0,15 l 8,00

Kleiner Salatteller mit gerösteten Kernen 4,90

Sauerteigbrot mit gesalzener Butter 3,90

Salat mit Kernen und Radieschen 11,90

dazu Ziegenkäse 6,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Kartoffelsalat 24,50

dazu Gurkensalat 3,90

Backhähnchenbrust mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Kräuterschmand 17,50

Apfelstrudel mit Rosinen, Mandeln und Vanillesauce 8,90

Eine Kugel Zitronensorbet mit Wodka 6,90

Rote Grütze mit Vanillesoße 4,50

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Es kann bei vollbesetzter Gaststätte zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Dein Verständnis.

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

www.prater-gaststaette.de

7 geschwefelt

Unsere Mitarbeiter geben Dir zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen gerne Auskunft.