

Spargelkarte 2026

Lohner Spargel – Regionalität mit Tradition

Unser Spargel stammt von der Familie Lohner aus Bayern, die mit viel Leidenschaft und Erfahrung seit Generationen hochwertigen Spargel anbaut. Dank der fruchtbaren Böden und des milden Klimas gedeiht hier ein besonders zarter, aromatischer Spargel – täglich frisch geerntet und direkt vom Feld auf den Teller. Kurze Wege und echte Handarbeit garantieren beste Qualität und natürlichen Geschmack.

Suppe - soup

Spargelcremesuppe
Spargelspitzen & Kräuteröl / 9

Asparagus soup
asparagus tips & herbal oil / 9

Vorspeise starter

Spargelsalat
mit gebackenem Freilandeier dazu Wildkräutersalat mit Radieschen, Himbeerdressing
Gartenkresse und Parmesan / 13

Asparagus salad
with a baked free-range egg, served with a wild herb salad with radishes
raspberry dressing, garden cress and Parmesan / 13

Spargel - asparagus

Spargel von der Familie Lohner ca. 350 g / 18
neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise
oder geklärte Butter

wahlweise dazu:

100g Wiener Schnitzel / 11
100g gebratenes Lachsfilet / 11
150g argentinische Rinderhüfte / 18

Spargelrisotto
grüner & weißer Spargel mit Baby Spinat und Burrata / 23
wahlweise dazu:

Serrano Schinken / 4

Asparagus Risotto
green & white Asparagus with Baby Spinach and Burrata / 23
your choice of:
Serrano ham / 4

Fresh white asparagus ca. 350 g / 18
new potatoes / sauce hollandaise or cleared butter

your choice of:

100g Wiener Schnitzel / 11
100g pan fried salmon filet / 11
150g Rump Steak / 18

Weinempfehlung wine recommendation

Deutschland Reihessen

OLYMP's Grauburgunder by Weingut Bretz
trocken

0,1l / 6 0,2l / 10 0,75l / 35

Fruchtig-eleganter Grauburgunder mit Aromen von reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Cremig im Geschmack, mit milder Säure – ein vielseitiger Begleiter zu fast allen Speisen.

Fruity and elegant Pinot Gris with notes of ripe apple and citrus. Creamy on the palate, with gentle acidity – a versatile

