



SPARGELKARTE



Ein göttlicher Genuss!

SPARGEL



SPARGELGERICHTE

Der Spargel – eine Geschichte über Jahrtausende.

Als Spargelsüppchen, klassisch mit schmelzender Butter und gekochtem Schinken, zu Fleisch- oder Fischgerichten – der Spargel ist das Besondere auf dem Teller.

Besonders schön: Spargel enthält nur wenig Kalorien, beinhaltet viele Vitamine und Mineralstoffe und wirkt sehr entschlackend.

Schon seit etwa 5.000 Jahren ist den Chinesen Spargel als Gemüse und Heilpflanze bekannt. Pharaos und Nofretete betitelt ihn als Götterspeise. Auch die Perser, Babylonier, Ägypter, Griechen und Römer schätzten seine Werte und genossen dieses edle Gemüse. Mit den Römern und ihrer Kultur fand der Spargel wohl den Weg über die Alpen. Spargel galt ab dem 16. Jahrhundert in aristokratischen Kreisen als teure Delikatesse.

Heute genießen wir den Spargel in unterschiedlichsten kulinarischen Varianten – ob den zarten Weißen oder den kräftig herbaromatischen Grünen.

Schrobenhausener Spargel – ein besonderer Genuss.

Die besonders zarten Spargelstangen und der typisch nussige Geschmack zeichnen den Schrobenhausener Spargel aus. Er ist bei den heimischen Genießern beliebt und weit über die Grenzen der Region hinaus bei Gourmets begehrt.

Nur wenn der Spargel frisch ist, beinhaltet er alle Stoffe, die seinen besonderen Geschmack ausmachen. Während der Spargelzeit beziehen wir täglich frisch geernteten Spargel von regionalen Anbauern.

Den erntefrischen Spargel bereitet Meisterköchin Silvia Kottmayr in ihrer Wirtsküche leidenschaftlich zu. Mit vielfältigen Beilagen-Varianten kombiniert, wird er zum kulinarischen Leckerbissen – ob weiß oder grün. Schon beim Anblick nach dem Servieren läuft einem sprichwörtlich das Wasser im Mund zusammen.

Schlankmacher. Gesund & kalorienarm.

Im Mittelalter galt Spargel als Arznei und wurde zum Beispiel gegen Husten und Geschwüre gegessen. Spargel enthält unter anderem Vitamin A, B1, B2 und C, Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor und Jod sowie Kalzium. Spargel besteht zu 95 % aus Wasser und ist cholesterinfrei. Mit 170-210 Kalorien pro Kilogramm gehört Spargel zu den kalorienärmsten Gemüsesorten.

Ein Hinweis:

In unserem Gasthof werden alle Speisen für Sie frisch gekocht und zubereitet. So auch der Spargel. Deshalb kann es zu kleinen **Wartezeiten** kommen. Bitte haben Sie dafür Verständnis. Vielen Dank.

Sollten Sie es eilig haben, berücksichtigen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung. Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal über mögliche Wartezeiten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Spargelsud im Haferl	2,00 €	Spargel mit Schinken und Käse überbacken	
		dazu Butterkartoffeln	
Spargelsuppe „ Art des Hauses“	5,50 €	(4,c,f)	24,90 €
(a,f)			
Soße Hollandaise hausgemacht, Portion	3,50 €	Spargel mit Käse überbacken	
(c,f)		dazu Butterkartoffeln	
		(c,f)	22,60 €
Spargelsalat mit Schinkenstreifen und Ei		Spargel mit paniertem Schnitzel	
dazu Toastbrot – kleine Portion	12,50 €	dazu Kartoffeln, zerlassene Butter	
(a,c,f)		(a,c,f)	25,90 €
große Portion	14,50 €		
Grüner Salat mit Spargelstücken	5,50 €	Spargel mit Schweinefilet	
		dazu Butterkartoffeln, hausgemachte	
		Soße Hollandaise	
		(3,c,f)	27,90 €
Spargel mit Butterkartoffeln und hausgemachter Soße Hollandaise	20,90 €	Spargel mit gebratenen Garnelen	
(c,f)		dazu Butterkartoffeln, hausgemachte	
		Soße Hollandaise	
		(b,c,f)	28,80 €
Spargel mit Kartoffeln und zerlassener Butter	19,10 €	Spargel mit Rinderlende	
		dazu Kartoffeln, hausgemachte	
		Soße Hollandaise	
		(3,c,f)	29,90 €
Spargel mit gekochtem Schinken		Spargel mit Rinderfilet	
dazu Butterkartoffeln und		dazu Kartoffeln, hausgemachte Soße	
hausgemachte Soße Hollandaise		Hollandaise	
(4,c,f)	23,80 €	(3,c,f)	36,90 €
Spargel mit rohem Schinken			
hausgemacht, dazu Butterkartoffeln und			
hausgemachter Soße Hollandaise			
(5,c,f)	24,10 €		
Spargel mit gemischtem Schinken			
dazu Butterkartoffeln und			
hausgemachter Soße Hollandaise			
(4,5,c,f)	24,80 €		

Alle Gerichte auch in kleinen Portionen möglich.

Kernzeichnung Zusatzstoffe und Allergene:
 a = Weizen c = Eier 3 = mit Geschmacksverstärker
 b = Krebstiere f = Milch 4 = mit Phosphat 5 = geschwefelt

Weißwein – wunderbar zu Spargel



Leichte, trockene und halbtrockene Weißweine harmonieren besonders gut zum edlen Spargel. Eine Auswahl finden Sie in unserer Speise- und Getränkekarte.

Landgasthof Zanker

Schrobenhausener Spargel – Genuss & Qualität mit Gütesiegel

Der Name „Schrobenhausener Spargel“ ist seit Oktober 2010 als „geschützte geographische Angabe“ in der gesamten Europäischen Union geschützt.

Mit dem Markenschutz sind auch Kriterien verbunden, die einen hohen Qualitätsstandard, die regionale Herkunft und eine schonende Ernte und Verarbeitung gewährleisten. So entsteht Spargelgenuss aus unserem Schrobenhausener Land.



Seit 100 Jahren – Spargelanbau im Schrobenhausener Land

Seit über einem Jahrhundert wird in unserer Region feldmäßig Spargel angebaut. Im vorwiegend sandigen Boden wachsen und gedeihen besonders zarte Spargelstangen.

Bereits kurz nach Sonnenaufgang beginnt die Ernte. Anschließend wird der Spargel sorgfältig gewaschen und sortiert. Nur wenige Stunden später landet er in unserer Küche und anschließend frisch auf dem Tisch.

Täglich erhalten wir frischen Spargel von folgenden Anbauern aus der Region:

Spargelhof Ulrich KARL
Hörzhausener Straße 4a, Peutenhausen

Spargelhof MÄRKL
Stockensauer Straße 1, Westerham



Das königliche Gemüse!