



Wine and Dine mit *dem Weingut Schätzle vom Lehener Bergle*
und unserem Küchenchef *Agoston Miskolczi*
am 21. Mai 2026

Jetzt Reservierung und Teilnahme sichern

Amuse bouche

Ceviche von der Gelbflossenmakrele
mit rotem Chili und Frühlingszwiebel

Arktischer Saibling
im Champagnersud und Bärlauch

Salzwiesenlamm Filet
Rosmarinjus, Grüner Spargel und Parmesan-Kartoffelgratin

Crumble von Erdbeere und Rhabarber
mit Erdbeer-Joghurt Shake

99 Euro

Inklusive Weinbegleitung mit jeweils 2 Weinen pro Gang, Wasser, Kaffee und Aperitif

Start Aperio 18.30

Start Menu 19.00



Lehener Bergle

WEINGUT BERNHARD SCHÄTZLE
- FAMILIENBETRIEB SEIT 1977 -

Spargelzeit...

Vorweg

| | |
|---|----------------------|
| Cremige Spargelsuppe mit Einlage | 11 <i>13 groß</i> |
| Vegetarische Spargel-Quiche Quiche mit Schnittlauchcreme und Salatbouquet | 18 |
| Rinder Tatar mit Kapernapfel, roten Zwiebeln, Trüffelcreme und gebackenem Brot Chip | 19 |

Warme Vorspeise

| | |
|--|----|
| Argentinische Rotgarnelen gegrillt, auf Schmorgemüse und grünem Spargel | 19 |
|--|----|

Hauptgericht

| | |
|--|----|
| Schweinefilet Medaillons saftig gebraten auf Pilzrahmsauce, handgemachte Spätzle und Saisongemüse | 27 |
| Kräuterpfannkuchen mit Stangenspargel gefüllt mit weißem und grünem Spargel, feiner Spargelvelouté und Sauce Hollandaise | 26 |
| Lamm Haxe ``Provencal`` mit Rosmarin im Ofen geschmort an Ratatouille Gemüse und feinem Kartoffelstampf | 31 |
| Portion Stangenspargel (6 Spargel ca.200g) mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln | 25 |
| dazu ein Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | 12 |
| dazu ein gebratenes Lachsfilet | 12 |
| dazu zwei Schweinefilet Medaillons | 12 |
| dazu eine Portion gekochter & Schwarzwälder Schinken | 9 |

Dessert

| | |
|--|---|
| Weißes Schokoladen Parfait mit Rhabarberkompott und Erdbeeren | 9 |
|--|---|