



# Igelwirt's



## Fränkische Spargelspezialitäten

### Suppe:

Spargelrahmsuppe mit Einlage und Brotroutons . . . . . 6.50

### Hauptgerichte:

Portion **Spargelsalat** mit Schnittlauch garniert . . . . . 13.00

Ragout vom fränkischen Spargel mit gebratenen Rotgarnelen,  
Kirschtomaten und zweierlei Nudeln . . . . . 26.50

Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter  
und Schnittlauchkartoffeln . . . . . 15.80

Portion Stangenspargel nach Mailänder Art  
mit Schinken und Käse überbacken . . . . . 18.50

3 fränkische Bratwürste mit Butterspargel  
und Schnittlauchkartoffeln . . . . . 21.00

Schweineschnitzel gebacken mit Butterspargel  
und Schnittlauchkartoffeln . . . . . 22.00

gebratene Medaillons vom Truthahn mit Butterspargel  
und Schnittlauchkartoffeln . . . . . 23.50

Schweinefilet an Bärlauchsauce dazu Butterspargel  
und Schnittlauchkartoffeln . . . . . 27.00

Zanderfilet gebraten an Bärlauchsauce mit Butterspargel  
und Schnittlauchkartoffeln . . . . . 28.00

Rumpsteak gebraten mit Kräuterbutter dazu Butterspargel  
und Schnittlauchkartoffeln . . . . . 32.50

Frisch aufgeschlagene Sc. Hollandaise . . . . . 3.50

### Unsere Hausspezialität

Fränkischer Spargelteller . . . . . 27.50  
mit Schweinefilet, fränkischer Bratwurst und  
warmen Saftschinken, Butterspargel und Schnittlauchkartoffeln

Wir verwenden nur fränkischen Spargel aus der Region  
von der Familie Gerhard Wölfel, Spargel- und Erdbeerhof in Eckental  
Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!

Zum Dessert empfehlen wir unser Hausgebäck „Wilder Igel“ mit Vanilleeis und verschiedenen Toppings.  
Bitte wenden Sie sich an unser freundliches Servicepersonal.