Tageskarte für Montag, den 25. März 2024

Vorspeise

Bunte Frühlingssalate *mit gebratenen Putenstreifen, Chili-Soße und baguette*	€ 15,60

Suppen

Leberknödelsuppe	€ 7,60
Brokkolicremesuppe *mit Croutons*	€ 6,50
Pfannkuchensuppe	€ 5,90

Menü

Pfannkuchensuppe	
Schinkennudeln *mit Ei und Zwiebeln*	€ 14,20

Der Küchenchef empfiehlt

Portion Stangenspargel aus Schrobenhausen	
mit kleinem Kalbsfilet, Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln	€ 28,90

Tagesspezialitäten

Schweinebraten *mit Kartoffelknödel und Krautsalat*	€ 15,40
Gekochter Ochsenschulter	
mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing	€ 16,00
Münchner Zwiebelfleisch *mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat*	€ 15,60
Schweinschnitzel *mit Pommes frites und gemischtem Salat*	€ 18,20
Zwiebelrostbraten *mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat*	€ 26,00
„Jägertoast" Schweinefilet	
mit Rahmschwammerl, auf gerösteten Toast und Salatgarnitur	€ 26,20
Putenbruststeak mit Tomate und Käse überbacken	
dazu Röstinchen und Frühlingssalat	€ 18,80

Wild aus dem Werdenfelser Land

Hirschkalbsgulasch *mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut*	€ 17,60
Hirschkalbsbraten *mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut*	€ 24,40

Fisch

Zander auf der Haut gebraten	
mit buntem Frühlingsgemüse, Kräuterbutter und Risolée-Kartoffeln	€ 23,50

Vegetarisch

Portion Stangenspargel aus Schrobenhausen	
mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	€ 26,20
Frische Reiberdatschi *auf Frühlingsgemüse und Bärlauchdip*	€ 16,40

Dessert

2 Stück Apfelkücherl *in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne*	€ 9,80