



Speisekarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola
9,80

Frühlingssalat mit Ziegenkäse
8,80

Suppe

Brätstrudelsuppe
4,50

Salate

„Salat Backhendl“
Backhendl auf Kartoffel-Gurkensalat mit Kernöl
12,80

„Salat Pilze“
Bunte Salate der Saison mit gebratenen Pilzen
9,60

„Salat Asia“
Bunte Salate mit marinierten Putenbruststreifen
9,20

Großer bunter Beilagensalat
mit einem Dressing nach Art des Hauses
6,50

Kleiner bunter Beilagensalat
mit einem Dressing nach Art des Hauses
3,90

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel auf Lauchgemüse mit Bergkäse
10,50

Rahmschwammerl mit Serviettenknödel
9,80

Fischgericht

Zanderfilet auf Frühlingsgemüse mit Estragonsauce
und Kartoffeln
17,80



Speisekarte

Hauptgerichte

Rinderlende mit Pfeffersauce,
Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin
21,00

Perlhuhnbrust auf Rhabarber-Apfelragout
und Herzoginkartoffeln
18,80

Schweinefilet mit Rahmschwammerl, Spätzle und Salat
15,90

Geschmorte Kalbsbackerl mit Frühlingsgemüse
und Kartoffelgratin
15,80

Lammragout mit Frühlingsgemüse und Parmesanschnitte
15,80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein wahlweise mit Pommes frites
oder Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat
11,90

Dessert

Holunderblütenparfait mit Beeren und Minze
7,80

Mousse au chocolat mit Früchten
7,20

„Poesie der Sinne“

Nach besonders gefühlvoll aufeinander abgestimmten Rezepturen
kreierte Pralinés und Trüffel Ihrer Wahl aus unserer Pralinen
Theke
100g 5,20

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup
6,50

Butterspätzle mit Rahmsoße
4,90

Pommes frites mit Ketchup und Mayonaise
3,50



Die Spargelsaison 2019 !

Die schönste Saison des Jahres beginnt, wenn die Spargelspitzen wieder aus dem Boden sprießen.

Stimmen Sie sich und Ihre Gäste auf den Frühling ein und lassen Sie sich zur Spargelsaison mit unseren Spargelgerichten und den passenden Wein kulinarisch verwöhnen.

Vorspeise

Spargelsalat mit zweierlei Lachs
12,80

Suppe

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen
4,80

Hauptgerichte

Risotto mit Spargel und Bärlauch
11,90

Hauptgerichte

Feldfrischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln
und frischen Kräutern, wahlweise hausgemachte Sauce
Hollandaise oder zerlassene Butter

*Portion frischer Spargel	13,80
*Mit Tomaten und Käse überbacken	15,80
*Mit gemischtem Schinken	17,80
*Mit Schnitzel“ Wiener Art“ und Bratkartoffeln	18,80
*Mit zartem Schweinefilet	19,80
*Mit gebratenem Lachsfilet	21,80
*Mit leckerem Kalbsmedaillon	24,50

Wir verarbeiten Deutschen Spargel der Klasse 1
aus Schrobenshausen oder Abensberg
Guten Appetit!