



Sonntag, 18. Februar 2018

**Franziskaner Kellerbier 0,5l € 4,80**

**Franziskaner Weißbier Alkoholfrei Holunder oder Zitrone 0,33l € 3,40**

|   |       |
|---|-------|
| Kräftige <b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Grießnockerl, Wurzelgemüse<br>und frischem Schnittlauch  | 5,90  |
| Gebratene Riesengarnelen „Piri Piri“ (scharf) auf <b>GLASNUDELSALAT</b><br>in Curry-Kokosdressing mit gerösteten Erdnüssen, frischem Koriander,<br>gebackener Ananas und Wasabisprossen, dazu Knoblauchbaguette | 17,90 |
| Zanderfilet „Saltimbocca“ mit Speck und Salbei gebraten auf winterlichen<br><b>BLATTSALATEN</b> in Balsamicodressing mit Artischockenherzen,<br>Kirschtomaten und ofenfrischem Baguette                         | 17,90 |
| St. Emmerams <b>BREZKNÖDELGRÖSTL</b> mit Südtiroler<br>Schinkenspeck, Egerlingen und Schalotten, serviert mit Spiegelei,<br>Rosenkohlröschen und Gemüsebouquet, dazu kleiner Marktsalat                         | 15,90 |
| Münchner <b>KALBFLEISCHPFLANZERL</b> auf gepfeffelter Cognacsauce<br>mit Preiselbeerconfit, Broccoliröschen und Haselnussspätzle  | 14,90 |
| <b>RIGATONI</b> mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischem Blattspinat,<br>glasierten Pinienkernen und getrockneten Tomaten in<br>Gorgonzolasauce serviert mit Zucchini vom Grill                             | 15,90 |
| Goldbrassenfilet in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf<br><b>BANDNUDELN</b> in Garnelensauce mit Wurzelgemüse, glasiertem<br>Honigfenchel, Broccoliröschen und kleinem Spinatsalat                             | 16,90 |
| Saftiges <b>BIERGULASCH</b> in kräftiger Dunkelbiersauce mit sautierten<br>Egerlingen, glasiertem Speck-Rosenkohl und Gemüse der Saison,<br>serviert mit gerösteten Breznknödel                                 | 19,90 |
| Wiener <b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> in kräftiger Rotweinsauce geschmort<br>mit Röstzwiebeln, Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse<br>und Bratkartoffeln, dazu Gurkerlensenf                                       | 28,90 |
| Gebratenes <b>LACHSFILET</b> mit frischem Thymian in Sesambutter gebraten<br>auf Zitronenrisotto mit konfierten Kirschtomaten, glasierten<br>Okraschoten und Pernodfenchel                                      | 21,90 |
| Ofenfrischer <b>KAISERSCHMARRN</b> mit Mandeln, Rosinen und<br>Apfelkompott (Zubereitung ca. 15. Min.)  | 10,90 |

**Guten Appetit!!**

