



Montag, 19. Februar 2018

Franziskaner Kellerbier 0,5l € 4,80

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

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

Guten Appetit!!

