



Sonntag, 22. April 2018

Unsere Empfehlung:

Rotini, Barbera D'Alba, Marcesei di Barolo, DOC, Italien 0,2l € 8,90

SPARGELCREMESUPPE mit Lachsnockerl, frischen Kräutern und ofenfrischem Baguette	6,90
Gebratenes Hühnerbrüstchen auf bunten FRÜHLINGSSALATEN in Bärlauchdressing mit Kräutercroutons, Erdnüssen, Kirschtomaten und Artischocken, dazu Stangenweißbrot	15,90
SPARGELSALAT von weißem Stangenspargel, frischen Erdbeeren und Bärlauch in Joghurt-Honigsauce mit dünn geschnittenem Parmaschinken, Feldsalatbouquet und ofenfrischem Walnussbrot	17,90
Sankt Emmerams KALBFLEISCHPFLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot	14,90
Hausgemachte BÄRLAUCHSPÄTZLE in Berchtesgadener Almkäsesauce mit Röstzwiebeln, brauner Bröselbutter und kleinen gemischten Frühlingsalat	14,90
RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen & Steinpilzen in Sahnesauce mit frischen Gartenkräutern, serviert mit Semmelknödel und kleinen gemischten Marktsalat	15,90
FARFALLE mit Lachsfilet, Spargelspitzen und gerösteten Pinienkernen in Weißweinsauce, serviert mit glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen, gehobeltem Parmesan und kleinem Rucolasalat	15,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Triumphator- biersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen gemischten Marktsalat	16,90
Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL aus Bayerischem Anbaugebiet mit gekräuterten Minikartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Fassbutter, dazu empfehlen wir: Wiener Schnitzel	18,90
	Zanderfilet 9,90
	Wacholderschinken 7,90
RIB EYE STEAK in gestoßenem Pfeffer gebraten auf kräftiger Portwein- sauce mit gebackenem Stangenspargel, Bohnenbündchen und glasiertem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	28,90
Mediterraner FISCHTOPF von Loup De Mer, Lachsfilet & Riesengarnelen in Hummersauce mit weißem Stangenmspargel, Broccoliröschen und Thymiankartoffeln	24,90
Ofenfrischer TOPFENSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	8,90

Guten Appetit!!

