



Ostersonntag, 21. April 2019

Weinempfehlung: Pinot Bianco, IGT, Italien 0,2l € 8,--

NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHÄRE.

<i>SPARGELCREMESUPPE mit Croutons, gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern</i>	7,90
<i>Gratinierter Bergziegenkäse auf FELD- & RUCOLASALAT in Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen und Kalamata-Oliven, dazu frisches Baguette</i>	17,90
<i>Bunter FRÜHLINGSSALAT mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Kirschtomaten, Artischocken und Pinienkernen in Bärlauchdressing, dazu frisches Stangenweißbrot</i>	17,90
<i>Hausgemachte BÄRLAUCHSPÄTZLE in Berchtesgadener Almkäsesauce mit Röstzwiebeln und brauner Bröselbutter, serviert mit kleinem Frühlingssalat</i>	15,90
<i>RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen und Steinpilzen in Sahnesauce mit frischen Kräutern, dazu Semmelknödel und bunter Beilagensalat</i>	15,90
<i>Münchner KALBFLEISCHPFLANZERL auf Kartoffel-Bärlauchsalat mit Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot</i>	16,90
<i>PENNE mit Norwegischem Lachs in Weißweinsauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Spinatsalat</i>	18,90
<i>Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL mit kräftiger Triumphator- Biersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat</i>	17,90
<i>Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL aus Bayerischem Anbaugebiet mit zerlassener Fassbutter oder Sauce Hollandaise, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln</i>	18,90
<i>dazu empfehlen wir: Wiener Schnitzel</i>	+11,90
<i>Rinderlende</i>	+16,90
<i>Parmaschinken</i>	+9,90
<i>OSTERLAMMBRATEN mit frischen Kräutern in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Ratatouillegemüse, Bohnenbündchen und Kartoffel-Zucchini gratin</i>	24,90
<i>LAMMKOTELETTS in Thymianbutter gebraten auf Spargel- Bärlauchrisotto, glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney</i>	26,90
<i>FISCHTOPF „St. Emmeram“ von Loup de Mer, Seeteufel und Scampi in Hummersauce, serviert mit glasiertem Pernodfenchel, Broccoliröschen und Thymiankartoffeln</i>	26,90
<i>Hausgemachtes WEISSBIERPARFAIT mit marinierten Erdbeeren, gerösteten Mandeln und frischer Minze</i>	10,90

Guten Appetit!!

