



Tageskarte Montag, 24. April 2017

Aperitif Empfehlung

Glas Champagner Nicolas Feuillatte Millesime 2009 0,1l € 7,50

Unsere Glas-Weinempfehlung

weiß: 2014 Pinot Grigio von Meroi, Friaul-Italien 0,2l € 5,80

rot: 2012 Chateau Le Moulin des Bournets, Gironde-Bordeaux 0,2l € 5,80

Unsere Flaschen-Weinempfehlung

weiß: 2014 Lugana San Benedetto von Zenato, Peschiera-Italien 0,75l € 39,00

rot: 2010 Rioja Gran Reserva von Murrieta, Rioja-Spanien 0,75l € 39,00

Tagesmenü € 11,90

Brättnockerlsuppe

Gebackene Champignons und Austerpilze auf Blattsalaten mit Remouladensauce und Baguette

Panna Cotta

„Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen.“

Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln € 5,90

Spargeltoast überbacken mit Räucherlachs und Salatbukett € 14,90

Spargelragout mit Kalbsfleischbällchen und Kartoffeln € 15,90

Frischer bayerischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln € 13,90

wahlweise mit * Wiener Schnitzel vom Kalb + € 9,90

* Zanderfilet vom Grill + € 7,90

* rohem und gekochten Schinken + € 6,90

Schmankerl

Kaninchenkeule in Pommery-Senfsauce auf Beluga-Linsen € 13,90

Geschmortes Lammhaxerl auf Ratatouille-Gemüse mit Tagliatelle € 16,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Blattsalat € 18,90

Fisch

Fangfrischer Bachsaibling von der Aumühle im Isartal „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln € 17,90

Fischvariation vom Grill auf Bärlauch-Risotto mit gebratenem Spargel € 17,90

Spezialitäten vom Isartaler Weideochsen aus Baierbrunn

„Buchenhainer Ox-Burger“ mit Tomate, Zwiebel, Gurke, Cocktailsauce und Pommes Frites € 15,90

Sauerbraten vom Weideochsen mit Blaukraut und zweierlei Knödeln € 15,90

Dessert

Eiskaffee mit Vanille- und Cappuccino-Eis und Sahne € 5,90

Eisschokolade mit Vanille- und Schoko-Eis und Sahne € 5,90

Samstag, 6. Mai ab 10 Uhr Oldtimer-Treffen

Samstag, 13. Mai 12-18 Uhr Antikmarkt