



Tageskarte Dienstag, 2. Mai 2017

Aperitif Empfehlung

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

Unsere Glas-Weinempfehlung

weiß: Riesling Samaragd Loibner Oberhsuer von F.X. Pichler, Wachau 0,2l € 5,80

rot: Sangiovese Riserva Bertinoro Bron & Ruseval von Celli, Italien 0,2l € 5,80

Unsere Flaschen-Weinempfehlung

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

rot: 2006 Chianti Classico San Marcellino von Rocca di Montegrossi, Italien 0,75l € 39,00

Tagesmenü € 15,90

Kartoffelcremesuppe

Gefüllte Kalbsbrust mit Natursauce und Salat der Saison

Kuchenstück

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

Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln € 5,90

Spargeltoast überbacken mit Räucherlachs und Salatbukett € 14,90

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

Jetzt geht's um die Wurst.....Jetzt wird „gewurstelt“

Curry Wurst mit Pommes Frites € 10,90

Gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat und Remouladensauce € 11,90

Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 12,90

Lammbratwurst auf pikantem Cous Cous € 12,90

Feurige Rindsbratwurst mit großem Salat und Baguette € 12,90

Schmankerl

Argentinisches Entrecôte mit Chilibutter, großem Salat und Baguette € 19,90

Fisch

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

Nordsee-Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck, Croûtons, Kartoffeln und Gurkensalat € 18,90

Spezialitäten vom Isartaler Weideochsen aus Baierbrunn

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

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne € 5,90

Rhabarber-Kompott mit Vanille-Krokant-Eis € 5,90

Samstag, 6. Mai ab 10 Uhr Oldtimer-Treffen

Samstag, 13. Mai 12-18 Uhr Antikmarkt