

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Donnerstag, 2.Mai 2024**

**Feldsalat** mit Himbeerdressing und **gebeiztem Lachs**, Weißbrot 14,50



**Supp'töpferl** -Klare Kraftbrühe mit Leberspätzle und Pfannkuchen 5,--

**Spargelrahmsuppe** mit Weißbrot 6,50



**Wallerfilet** mit süßer Senfrahmsauce, Reis und buntem Gemüse 19,50



**Altwirt Tagesgericht Schweinekrustenbraten** (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel, dazu ein Getränk 0,5l 10,50



**Hackbraten in der Speckhülle** mit Bierjus und Röstitaler 14,50

**Pikantes Schweine-Kessulgulasch** mit Böhmisches Knödeln und Blattsalat 17,--

**Burgunderbraten aus der Hochrippe** (von der Wegscheider Färse) mit Semmelknödel und buntem Gemüse 19,50

**Rinderhüftstreifen** mit Chili-Paprikasauce, Kroketten 22,--



**Schrobenhausener Spargel** mit gebratenem **Zanderfilet**, Kartoffeln und zerlassener Butter 25,--

**Schrobenhausener Spargel** mit **gemischtem Isarwinkler Schinken**, Kartoffeln und Sauce Hollandaise 22,--

**Zum Spargel empfehlen wir 2023er Durbacher Plauelrain**, Baden, 0,25l 6,50€ / 0,1l 3,90€



**Vegetarisch Pikante Süßkartoffelschiffchen** mit **Mozzarella** überbacken auf grünem Spargelrahmgemüse 15,--

**Vegan Buntess Kurkuma-Kokos-Gemüse** mit Cashewkernen, Reiskugel 14,50



**Was siass hinterher**

**Marzipanmousse** mit Mangomus 7,50

**Bayerische Creme** mit Beeren 7,50

**Erdbeer-Rhabarbergrütze** mit Vanilleeis 6,50

**Käsekuchen** 4,50 **Rhabarber-Streußelkuchen** 4,50

**Topfen-Birnen-Mandelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne 6,50

**Oidwirt-Apfelstrudel** mit Vanillesauce 6,20

**Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

**Zur Starkbierzeit Reutberger „Mai-Bock“** 0,5l 4,50