

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 20. April 2024

Smokie Matjesfilets mit Dill-Sauerrahm, Apfelspalten, roten Zwiebeln und Kartoffeln 14,80

Supp'ntöpferl -Klare Kraftbrühe mit **Pfannkuchenstreifen und Kräuterschöberl** 5,--
Spargelrahmsuppe mit Weißbrot 6,50



Fischteller mit dreierlei Filets und Garnelen, Kartoffeln, buntes Gemüse und Kräuterbutter 22,50

Kingklip-Filet mit Koriander-Rahmsauce, Reis und buntem Gemüse 19,50



Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 14,80

G'sottener Kalbstafelspitz auf grünem Spargelrahmg'mias, Kartoffeln und frischer Meerrettich 19,--

Burgunderbraten (von der Wegscheider Färse) mit Spätzle und buntem Gemüse 19,50

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahm, Kroketten 22,--

Hirschragout mit Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 19,50



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 Plaelrain, Baden,
0,25l 6,50€ / 0,1l 3,90€



Vegetarisch Bärlauch-Kaspressknödel auf grünem Spargelrahmg'mias 15,--

Vegan Pikantes gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reiskugel 14,50



Was siass hinterher

„Schmankerl-Mandelcreme“ mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50 **Espressocreme** mit Mangomousse 7,50

Rhabarber-Beerengrütze mit Vanilleeis 6,50

Schoko-Kirschkuchen 4,50 **Gedeckter Apfelkuchen** 4,50

Käsekuchen 4,50 **Eierlikörtorte** 4,80

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

Zwetschgen-Rohrudel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50
Beilagenänderung 1,--

Zur Starkbierzeit Reutberger „Josefi Bock“ 0,5l 4,30