

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 27. April 2024

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



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



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



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

Ofenfrische Lasagne mit Käse überbacken, Blattsalat 14,80

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

Kalbfleischpflanzerl mit **Morchelrahmsauce** und Röstitalern 14,--

Rindergulasch mit Böhmisches Knödel und buntem Gemüse 19,--

Rinderhüftstreifen mit Chili-Paprikasauce, Kroketten 22,--



Schrobenhausener Spargel mit gebratenem **King-Klip-Filet**, 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 Auberginen-Cordon Bleu mit **Schafskäsefüllung** an bunter Salatgarnitur 14,80

Spaghetti in **Morchelrahmsauce**, Blattsalat 14,80

Vegan Buntes Gemüse in **Erdnussbuttersauce**, Reiskugel 14,50



Was siass hinterher

Marzipanmousse mit Beeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Erdbeeren 7,50

Espressocreme mit Mangomus 7,50

Rhabarber-Beerengrütze mit Vanilleeis 6,50

Käsekuchen 4,50 **Erdbeer-Quarkroulade** 4,80

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

Zwetschgen-Rohrnudel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

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

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