

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 25. 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

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



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



Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 10,50

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

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

Rindergulasch mit Böhmischem Knödel und buntem Gemüse 19,--



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 Auberginen-Cordon Bleu mit **Schafskäsefüllung** an bunter Salatgarnitur 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 Mangomousse 7,50

Rhabarber-Beerengrütze mit Vanilleeis 6,50

Käsekuchen 4,50

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

Zwetschgen-Rohrnudel 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