

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Dienstag, 23. 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



**Altwirt-Tagesgericht** **Gebackene Milzwurst** mit Petersilienkartoffeln und Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5 l 10,50

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

**Pfeffer-Spießbraten** mit Bierjus, Spätzle und Blattsalat 15,50

**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,--



**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 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

**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