

WOCHENKARTE

NEU NEU NEU: Augustiner ALKOHOLFREI Hell
feines Malzaroma, dezente, blumige Hopfennote (Restalkoholgehalt unter 0,5%)

0,5l 4,50 Euro

Spargelcremesuppe

mit Bärlauchöl

8,20 Euro

Salat vom marinierten Hirschrücken (*Vorspeise*)

(Rotwild vom Tegernsee, Jagdrevier Kreuth)
mit frischer Birne, roten Essigzwiebeln, Feldsalat
und gebackenen Honigschalotten

16,20 Euro

Hausgemachte vegane Bärlauchknödel

mit Spargelfond, bayerischem Tofu (Hugo Angermeier)
und Zitrus-Panko

18,90 Euro

Schrobenhausener Stangenspargel (*vegetarisch*)

mit kleinen Kartoffeln und Nussbutter

18,90 Euro

wahlweise mit

- | | |
|--|-----------|
| - kleinem Wiener Schnitzel | 9,00 Euro |
| - Fränkischer Bratwurst | 5,00 Euro |
| - Schwarzwälder Schinken | 5,50 Euro |
| - lauwarmem Rosmarinschinken | 7,50 Euro |
| - Sellerieschnitzel (<i>vegetarisch</i>) | 6,50 Euro |

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL: Flora & Fauna Weißwein trocken 2023

Weingut Eymann, Gönnheim - PFALZ

Cuvée aus Riesling, Muskateller, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc
Leicht und frisch (12% Vol.)

0,2l 7,80 Euro / 0,75l Flasche 28,00 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen

(Niedertemperatur 70°C, 24 Std)

mit Kartoffelpüree, Spargelragout und Tomaten-Relish

28,90 Euro

Schnitzel von der Chiemsee-Braxe (Münchner Art)

(*Chiemseefischerei Lex*)

mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade

19,90 Euro
