

# 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

\*\*\*

## Gebackene Sauerbraten-Frühlingsrolle (Vorspeise)

mit Apfel-Rotkraut Kimchi, Feldsalat und lauwarmem Soja-Rosinen-Dip

12,90 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 (vegetarisch) 6,50 Euro

## WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL: Flora & Fauna Weißwein trocken 2023

Weingut Eymann, Gönnsheim - 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

\*\*\*