

# 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 Räuchertofu (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

\*\*\*

## **Treuchtlinger Bratwurst**

(Metzgerei Geißelmeier, Treuchtlingen / grob, zwei Stück)  
mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Speck-Zwiebel-Schmelze

17,80 Euro

\*\*\*

## **Schnitzel von der Chiemsee-Braxe (Münchner Art)**

(Chiemseefischerei Lex)

mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade

19,90 Euro

\*\*\*