

# 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  
\*\*\*

**Obacht Cordon Bleu in der Breznpanade**  
mit Rosmarinschinken und Obazda,  
Pommes und kleinem Gurkensalat

20,90 Euro  
\*\*\*

**Schnitzel von der Chiemsee-Braxe (Münchner Art)**  
(Chiemseefischerei Lex)  
mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade

19,90 Euro  
\*\*\*