

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

Maiale Sgombrato Bavarese (Vorspeise)
Dünn aufgeschnittener Schweinsbraten mit Räuchermaikrelen-Soße,
gebackenen Kapern und Rauke

15,80 Euro

Hausgemachte vegane Wildkräuterknödel
mit Rhabarberfond, bayerischem Räuchertofu (Hugo Angermeier)
und frischen Erdbeeren

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 „Schwabenspieß“
mit Schweinefilet (sous-vide gegart, 56°C),
hausgemachten Spätzle, Rahmschwammerl und kleinem Gurkensalat

24,60 Euro

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

19,90 Euro
