

# WOCHENKARTE

## Unsere Aperitif-Empfehlung: Birnen Spritz

Birnensaft, Riesling und Ingwer

0,3l 9,50 Euro

\*\*\*

## Radieserl-Kaltschale *(vegetarisch)*

mit Buttermilch, frischem Meerrettich, Pesto und geröstetem Knoblauchbrot

7,90 Euro

\*\*\*

## Pfifferlingcremesuppe

mit Schnittlauch

8,20 Euro

\*\*\*

## Fränkischer Ochsenmaulsalat

(Metzgerei Geißelmeier, Treuchtlingen)

mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

14,80 Euro

\*\*\*

## Bunter Blattsalat

mit gebratenen Pfifferlingen und marinierten Aprikosen

19,60 Euro

\*\*\*

## Hausgemachte vegane Mangoldknödel

mit Tomaten-Pilzfond und bayerischem Räuchertofu (Hugo Angermeier)

18,90 Euro

\*\*\*

## Obacht Poke Bowl *(vegan)*

mit Räuchertofu (von Hugo Angermaier), Kräuter-Cous-Cous,

allerlei Eingelegtem (Radieserl, Spitzkohl, Wakame Alge,

Rettich, Gurke, Frühlingslauch, Rote Beete)

19,50 Euro

\*\*\*

## Obacht Kässpätzle *(vegetarisch)*

mit Ziegenkäse, Röstzwiebeln, Tomaten-Relish,

hausgemachten Spätzle und kleinem gemischtem Salat

16,50 Euro

\*\*\*

## Obacht Fisch & Chips

gebackenes Karpfenfilet *(Fischerei Köppelmühle, Markt Schwaben)*

im Augustiner Dunkelbierteig, mit Süßkartoffeln, Senfemoulade

und kleinem Gurkensalat

23,60 Euro

\*\*\*