

# WOCHENKARTE

## Unsere Aperitif-Empfehlungen:

### Virgin Hugo

alkoholfreier Perlwein (<0,5%vol), Holunderblütensirup und Minze

0,3l 7,80 Euro

### Virgin Spritz

Martini Vibrante (<0,5%vol), alkoholfreier Perlwein (<0,5%vol)

0,3l 7,80 Euro

\*\*\*

### Spargelcremesuppe (*vegetarisch*)

mit Bärlauchcroûtons und Spargel

8,50 Euro

\*\*\*

### Geschmorter Kohlrabi (*vegetarische Vorspeise*)

mit Rahm-Senf, Brunnenkresse-Öl und Zitrone

12,80 Euro

\*\*\*

### Bärlauch-Breznknödel (*vegan*)

mit gegrilltem Romanasalat und Zwiebeljus

17,20 Euro

\*\*\*

### Bayerischer Stangenspargel (*vegetarisch*)

mit Petersilienkartoffeln und Nussbutter

18,90 Euro

- wahlweise mit
- kleinem Wiener Schnitzel 9,90 Euro
  - Treuchtlinger Bratwurst 6,50 Euro
  - Schwarzwälder Schinken 6,00 Euro
  - Sellerieschnitzel (*vegetarisch*) 6,50 Euro

\*\*\*

### Bayerisches „Steak Frites“

Rosa gebratene Färsenlende (min. 250g), „Café de Monaco“ Butter, Pommes Frites und Grüner-Pfeffer-Asbach-Jus mit kleinem gemischtem Salat

34,80 Euro

\*\*\*

### Gebratene Lachsforelle

(Forellenzucht Loisachtal, Kochelsee)

mit Nussbutter, Zitrone, Kapern und Bärlauchkartoffeln

25,40 Euro

\*\*\*

## Unsere Dessert-Empfehlung: Marinierte Erdbeeren

mit Vanille-Eis der Bio-Eismanufaktur BARTU und Schlagsahne

7,20 Euro