

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Ribisel Lisl

Johannisbeernektar, Tonic Water, Holunderblütensirup. Thymian-Gin (4cl)

0,3l 9,00 Euro (inkl. 19 % MwSt.)

Kräftige Hühnerbrühe

hausgemacht, mit Bärlauch-
Kaspressknödel und Schnittlauch

8,20 Euro

Spargelcremesuppe *(vegetarisch)*

mit Spargelstücken und Bärlauchöl

8,50 Euro

Obacht Kässpätzle mit Bärlauch *(vegetarisch)*

Spargel, Ziegenkäse, Röstzwiebeln, Tomaten-Relish mit roten Zwiebeln
und kleinem gemischtem Salat

19,50 Euro

Pilzgulasch mit hausgemachtem Semmelknödel *(vegan)*

mit kleinem gemischtem Salat

18,60 Euro

Obachtkartoffel „Stroganoff“

Geschnetzeltes von der bayerischen Färsenlende, Champignons, Essiggurke,
Schmand, Kalbsjus und kleinem gemischtem Salat

25,90 Euro

Bayerischer Stangenspargel *(vegetarisch)*

mit Petersilienkartoffeln und brauner Butter

19,90 Euro

wahlweise mit

- kleinem Wiener Schnitzel	10,90 Euro
- Treuchtlinger Bratwurst	6,50 Euro
- Sellerieschnitzel <i>(vegetarisch)</i>	7,50 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet

(Forellenzucht Loisachtal, Kochel am See)

auf Spargelragout mit Erbsen, Kirschtomaten und Bärlauch-Kartoffelpüree

28,90 Euro
