

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlung: Ribisel Lisl

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

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

Fritattensuppe

hausgemachte, kräftige Rindssuppe mit
Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

8,20 Euro

Spargelcremesuppe *(vegetarisch)*

mit Spargelstücken und Bärlauchöl

8,50 Euro

Obacht Kässpätzle *(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

Obacht Cordon Bleu

(vom Altbayerischen Schwein)

mit Wacholderschinken, hausgemachtem Obachta und Pommes

21,90 Euro

(mit kleinem gemischtem Salat 24,90 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 *(vegetarisch)* 7,50 Euro

Gebrautes Lachsforellenfilet

(Forellenzucht Loisachtal, Kochel am See)

auf Spargelragout mit Erbsen, Kirschtomaten und Bärlauch-Kartoffelpüree

28,90 Euro
