

Tageskarte (auch ToGo)
Pfingstsonntag 19. Mai 2024

Bunter Salatteller mit Senfdressing und **gebratenem Garnelenspieß**,
Knoblauch-Ciabatta 16,50

Gemischter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern**, Frühlingsknoblauch, Ei
und Ciabatta 15,50

Tiroler Kasbrett'l mit Trauben und Weißbierbrot 13,--



Supp'ntöpferl -Klare Kraftbrühe mit Speckknödel 5,--

Spargelrahmsuppe mit Weißbrot 6,50



Maischolle (grätenfrei) mit Speck und Petersilie in Butter gebraten, Kartoffeln 19,50



Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat
16,50

Pikantes Schweine-Kesselgulasch mit Böhmisches Knödeln und buntem
Wirtshaussalat 17,--

Hackbraten in der Speckhülle mit Bierjus, Herzoginkartoffeln und buntem Gemüse
15,--

Burgunderbraten von der Rinderschulter mit Spätzle und buntem Gemüse 19,50



Schrobenhausener Spargel mit gebratenem **Lachsforellenfilet**, Kartoffeln und
zerlassener Butter 26,--

Schrobenhausener Spargel mit **gemischtem Isarwinkler Schinken**, Kartoffeln und
Sauce Hollandaise 22,--

Zum Spargel empfehlen wir 2023er Durbacher Plaelrain, Baden,
0,25l 6,50€ / 0,1l 3,90€



Vegetarisch Zucchini-Pfannkuchen mit **Mascarpone-Käsefülle**, Ratatouille 14,80

Vegan Grünes Gemüsecurry mit grünem Spargel, Koriander und Reis 15,--



Was siass hinterher

Mascarpone-Joghurtcreme mit Beerenmus 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Mousse au Chocolat mit Erdbeeren 7,50

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis 6,50

Versunkener Kirschkuchen mit Baileys 4,50

Zwetschgen-Rohrnodel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

Naturtrübes spritziges „Love Beer“ von Schneider Weisse 4,40