

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 3. Mai 2026

Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel und Himbeerdressing,
Baguette 17,--



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50

Spargelrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons 6,80



Rotbarschfilet natur gebraten mit Kartoffeln, buntem Gemüse und
Kräuterbutter 22,--



<p>Portion Schrobenshausener Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 21,-- Spargel mit gemischtem Isarwinkler Schinken, Kartoffeln und Sc. Hollandaise 24,-- Spargel mit gebratenem Zanderfilet, Kartoffeln und zerlassener Butter 26,-- Spargel-Cordon-Bleu mit Schinken und Käsefülle, Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Blattsalat mit Balsamicodressing 24,-- Unsere Weinempfehlung 2025er Pinot Noir Blanc de Noir aus Baden - frisch und fruchtig 7,50 (0,25 l) - 4,50 (0,1 l)</p>
--



Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat 15,--

Kalbsrollbraten mit Kräuterrahmsauce, Spätzle und buntem Wirtshaussalat 21,--

Kalbfleischpflanzerl mit Bratensauce und Kürbis-Röstitaler 14,--

Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel und buntem Gemüse 20,50

Hirschlendchen in feiner Rotweinsauce, Herzoginkartoffeln und Preiselbeeren 24,--



Vegetarisch -Kräuterpfannkuchen mit Gemüse-Mascarponefülle, Ratatouille 16,--

-Auberginenauflauf mit Schafskäse überbacken an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Pikantes buntes Gemüse und grüner Spargel in Erdnussbuttersauce dazu
Süßkartoffelpflanzerl 16,--



Was siass hinterher

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchte und Sahne 8,50

Apfelkuchen 4,50 **Rhabarber-Streuselkuchen** 4,50 **Käsekuchen** 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--

