

## Unsere Empfehlung Dienstag, 17. Juni 2025

	<del>-</del> -	
<u>Vorspeise:</u> In Kräuterbutter gebratene Pfifferlinge mit Trauben an Rucola-Kirschtomatensalat, dazu Baguette		15,50
<u>Suppe:</u> Spargelrahmsuppe mit Buttercroûtons		8,90
Hauptgerichte: Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat		19,90
Halbe Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat		22,50
Portion knusprige Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln		18,50
Gröstl vom Spanferkel mit Zwiebeln, Knödeln, Dunkelbiersoße, Majoran, Spiegelei und Speckkrautsalat		24,50
Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfeffer-Weinbrandsoße mit Gemüse vom Markt und Butterspätzle		29,50
Geschmorte Short Ribs vom Hereford-Rind mit Portweinsoße, Speckbohnenröllchen und Süßkartoffelpüree <u>Tagessalat:</u> Gegrillte Rinderfiletspitzen und Pfifferlinge		28,90
an Rucola-Tomatensalat, mit Kernöl und geriebenem Parmesan, dazu Baguette		28,50
<u>Fisch:</u> In der Kartoffelhülle gebackenes Bachsaiblingsfilet auf Salat von roh gebratenem Spargel, mit Radieserl und Lauchzwiebeln		25,90
Gegrilltes Rotbarschfilet auf pikantem Ratatouille, dazu Baguette		22,90
<u>Vollwert:</u> Portion Schrobenhausener Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln		22,90
Empfehlung:	Kleines Wiener Schnitzel Parmaschinken Portion gekochter Schinken	12,50 8,90 8,90

Tischreservierung unter: 089-96 09 32 80 Wir wünschen Ihnen guten Appetit Familie Seidl und Mitarbeiter

Erdbeer-Rhabarberragout mit Mascarponesahne und Vanilleeis

**Dessert:** 

