

**Unsere Empfehlung**  
**Samstag, 25. April 2026**

**Vorspeise:**

„Eier Benedict“ mit in Butter gerösteter Brioche, pochiertem Ei,  
Becon und Parmesan-Hollandaise 12,50

**Suppe:**

Spargelsuppe mit Buttercroutons 8,90

**Hauptgerichte:**

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 21,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill  
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 23,90

Portion knusprige Schweinshaxe  
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 19,90

Aufgeschmolzene Asia-Maultaschenrolle vom Strohschwein  
mit roh gegrillten wilden Brokkoli, Spargel und Pak Choi,  
Miso und roh mariniertem Radi 21,90

„Böfflamott“ von der geschmorten Ochschulter  
in Rotweinsauce mit Balsamico-Kräuterseitlingen  
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 27,50

Kaninchen Blanquette mit Spargel, Karotten  
und Champignon, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 26,90

**Wild:**

Wildbolognese mit Schwammerl, Bärlauchspaghetti und Parmesan 18,50

Wild-Lasagne mit Schwammerl an kleinem Gärtnersalat 21,90

**Fisch:**

In der Kräuterpanade gebackenes Steinbeißerfilet  
mit Bärlauchcreme und Kartoffel-Rucolasalat 24,50

Gebackene Lachs-Risottokrapfen  
mit Safran und Auberginen-Tomatengemüse 18,50

**Vollwert:**

Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 22,90

Empfehlung dazu: Gegrilltes Kalbsentrecôte 19,50  
oder Gegrilltes Lachsfilet 14,50

**Dessert:**

Erdbeer-Rhabarberragout mit Mascarpone-Sahne und Vanilleeis 8,90

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

