

Frühlingsgerichte in Variation

Sie lieben Spargel wegen seines feinen Aromas? Dann lassen Sie sich mal von seiner Vielfältigkeit überraschen, wie das Königsgemüse, gute Bekannte adelt.



Italienische Teigwaren mit deutschem Gemüse gepoppt

Runde **Ravioli**, gefüllt mit Spargel und Ricotta, dazu Spargelstücke und Kirschtomaten in leichter Sahneseife
17,90

Traditionen, sind uns Bayernwaren wichtig.

Portion Stangenspargel (ca. 500 g Rohgewicht) mit viel flockigen Rosmarinkartoffeln und Sauce Hollandaise
18,90

-
- + dazu 1 Stück paniertes Schweineschitzel 5,90
- + dazu 1 Stück gegrillter Fjordlachs 7,90
- + dazu 1 Stück paniertes Kalbsschnitzel 7,90

Bayerische Klassiker

Kassler (leicht geräuchertes Schweinefleisch) mit geschmackigem Sauerkraut und Kartoffelpüree
14,90

Ganze Forelle hausgeräuchert, lauwarm kredenzt mit Sahnemeerrettich, Zitrone, Baguette und gemischtem Salat
16,90

Guten Appetit, oder wie man bei uns sagt, „An Guadn“

Probieren Sie unsere **selbstgebrauten Biere**:
Tante Paula, Onkel Josef, Tante Liesl

