

Tageskarte

Aperitif-Empfehlung:

DÉJÀ-VU TONIC Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin auf Eis 8,50

DÉJÀ-VU TONIC ALKOHOLFREI Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin auf Eis 7,50

HEIDELBEER-MANGO-EISTEE 0,4L auf Eis 4,50

Schrobenhausener Spargel

mit Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 18,90

☺ 80g Schnitzel Wiener Art 7,50

☺ Fischfilet vom Grill 11,90

☺ Wacholderschinken 5,50

☺ Schweinefiletmedaillons 10,90

Ofenfrische ½ hintere Schweinehaxe mit Bratensoße und Kartoffelknödel 18,90

Spargelsuppe mit Spargelstücken 8,50

Semmelknödel-Carpaccio

mit Kräutervinaigrette und gebratenen Austernpilzen 13,90

Roastbeef rosa gebraten (*kalt*) mit Remouladendip und Bratkartoffeln 17,90

Frischer Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing

und gebratener Hähnchenbrust 18,90

Bunter Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing, rosa gebratenem Roastbeef (*kalt*),
getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan-Kruste 19,90

Hausgemachte Bärlauch-Ravioli mit zerlassener Butter,

Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Parmesan-Kruste 16,90

Spinatknödel mit zerlassener Butter, Kirschtomaten und Parmesan-Kruste 16,90

Gebackene Burrata auf Spargel-Bärlauch-Risotto mit frittiertem Rucola 16,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Champignonrahmsoße mit Kartoffelpüree 16,90

Holzfallersteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 17,50

Bergsteigerschnitzel gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse,
serviert mit Bratenjus und gerösteten Knödel 20,90

Ofenfrische Baby Ribs mit BBQ-Soße und Kartoffelspalten 20,90

Steierisches Backhendl (*ausgelöste Hähnchenkeule*)

mit Kürbisöl und Kartoffel-Gurkensalat 19,90

American-Style-Beef-Bacon-Cheese-Burger (200g) im Brioche Bun,

mit Baconnaisse, Cheddar Käse, Tomate und karamellisierten roten Zwiebeln,
serviert mit Kartoffel-Wedges 17,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 25,50

Geschmorte Ochsenbackerl (*Pulled Beef Zubereitung*)
mit Kartoffelpüree und Brokkoli-Röschen 22,90

Lachsforellenfilet vom Grill (*Frischfang - Quellwasser-Fischerei Christl Groß*)
mit Weißwein-Risotto und gebackenem Blumenkohl 23,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis 8,50

Kleine Panna cotta mit Fruchtsoße 4,50

Blaubeerschmarrn mit Vanilleeis (*mit weichem Kern und nicht zerrissen*) 15,50
... für zwei Personen / in der heißen Gusspfanne serviert / Zubereitungsdauer ca. 20 min

Obatzter mit Zwiebelringen und zwei Brezen 12,90

Wurstsalat

☺ *Regensburger, Zwiebelringe, Essiggurken, Kürbiskernbrot* 12,50

☺ *Regensburger, Emmentaler, Zwiebelringe, Essiggurken, Kürbiskernbrot* 13,50

Breze 2,20