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*

Spargelsuppe mit Spargelstücken *8,50*

Semmelknödel-Carpaccio
mit Kräutervinaigrette und gebratenen Austernpilzen *13,90*

Frischer Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing
und gebratener Hähnchenbrust *18,90*

Hausgemachte Bärlauch-Ravioli mit zerlassener Butter,
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Parmesan-Kruste *16,90*

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

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

Kaspressknödel mit zerlassener Butter und gemischtem Salat *16,50*

Veganes Curry mit Kokosmilch und frischem Gemüse, serviert mit Reis *16,50*

Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Champignonrahmsoße mit Kartoffelpüree *16,90*

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

Steierisches Backhendl *(ausgelöste Hähnchenkeule)*
mit Kürbisöl und Kartoffel-Gurkensalat *19,90*

Hähnchen-Curry mit Kokosmilch und frischem Gemüse, serviert mit Reis *19,90*

American-Style-Beef-Bacon-Cheese-Burger *(200g)* im Brioche Bun,
mit Baconnaise, Cheddar Käse, Tomate und karamellisierten roten Zwiebeln,
serviert mit Kartoffel-Wedges *17,50*

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

Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
serviert mit Petersilienkartoffeln *16,90*

Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade *15,90*

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