

Besonderer Marillennektar

Vom Obsthof Reisinger aus der Wachau
pur 0,2 l € 5,50
oder als „**Mariandl**“ mit Prosecco aufgegossen
0,1 l € 4,80

Hofbräu Maibock

das älteste Bockbier Münchens,
vollmundig, malzaromatisch und mit einem
samtig-weichen und hopfigen Ausklang
untergäriges Starkbier Alkoholgehalt
7,2% Vol.Stammwürze
ca. 16,6 % Gew. 0,5l € 4,90
0,33l € 4,10

Rotwein-Empfehlung

Classic Cuvée
Weingut Salzl, Burgenland
Blauer Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch 13%
0,125 ltr. € 3,80 0,75 ltr. € 21,00

Hofbräu „Hallodri“- Märzen

untergäriges Vollbier, filtriert,
mit malzigem Körper und einer feinen
Zitrus- und Kräuternote
serviert im Bier-Degustationsglas
0,33 l 6,1 % Vol € 4,10

Mittwoch, 25. April 2018

Mittagsmenü (11:30 – 14:30 Uhr) pro Person € 12,90

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch
Gebratenes Steak von der Schweinelende mit Bratenjus, Tomaten-Pilz-Cassoulet
und abgebräunten, kleinen Kartoffeln
1 Espresso

Vorspiel

Rindertartar (130gr.) ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,
Kräutermayonnaise und englischem Coleman's Senf € 13,50

Vollkornbaguette (1 Scheibe), Baguette (1 Scheibe), frisch gebackenes Ciabatta (1 Scheibe) und Butter € 2,00

G'löffelt

Cremesuppe vom Schrobenshausener Stangenspargel mit gerösteten Mandeln € 5,50

Hauptgerichte

Frischer Schrobenshausener Stangenspargel

mit kleinen Salzkartoffeln und wahlweise zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 18,50
gerne ergänzt mit:

Südtiroler Premium Speck oder Wacholderschinken vom Hausmetzger € 6,90
kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb € 8,50

Salat vom Schrobenshausener Stangenspargel mit Kirschtomaten und frischem Bärlauch
in weißem Balsamicodressing mariniert, dazu zwei Scheiben Malzbaguette € 12,80

Penne in Spargelrahm mit Cherrytomaten, Spargelspitzen, Bärlauchpesto
und gebratenen Tranche vom Lachsfilet € 12,90

Aumeister Spezialität -Argentinisches Angus-Rinderfiletsteak (mind. 200 gr. Rohgewicht)
mit Sauce Bernaise, gebratenen Mini-Kartoffeln unter Mascarpone-Trüffelcreme
gebackenen Kirschtomaten und bunten Blattsalaten in Kräuter-Senfdressing € 34,00

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Kräuterjus auf weißem Spargelragout mit Bärlauch-Kartoffelpüree € 27,50

Desserts – Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte

Minidessert – Eine Kugel dunkles Callbaut Schokoladeneis auf marinierten Erdbeeren € 3,50

Ofenfrischer Topfenstrudl mit einer Kugel Walnußeis und Sahne € 6,50

„**Strudl-Gedeck**“ Apfelstrudl oder Topfenstrudl mit Sahne + 1 Kaffeespezialität nach Wahl € 8,90

„**Kaffee-Gedeck**“ 1 Stück Kuchen + 1 Kaffeespezialität nach Wahl € 6,30

Unsere Tageskarte kann aus organisatorischen Gründen nicht mit Allergenen oder Zusatzstoffen ausgezeichnet werden. Sollten Sie gesundheitliche Probleme mit Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wählen Sie bitte nur aus unserer Standardkarte.