

# T A G E S K A R T E

## Getränke Empfehlungen

**Hofbräu Maibock** 7,2 %  
Kräftig wärmend, röstmalzig,  
süße Biskuitnote, Rumtopf-Aromen,  
leichte Grapefruit-Bittere  
**im gekühlten Steinkrug**  
0,5l € 6,20

\*

### Aperitif

**Sparkling Rosé**  
Rosé Wind & Weite  
mit Tonic Water und Limette  
0,2l € 6,50

\*

### Weißwein

**Stetten Riesling**  
Weingut am Stein, Franken  
0,75l € 29,80

\*

### Roséwein

**Whispering Angel**  
Provence  
0,75l € 54,00

\*

### Rotwein

**Cuvée Classic Rot**  
Weingut Salzl, Burgenland  
0,75l € 21,50

\*

### Digestif

**Lantenhämmer Sauerkirschbrand** 42 %  
2 cl € 6,20

## Mittwoch, 8. April 2026

**Mittagsmenü** 12:00 – 14:30 Uhr

---

**Menüpreis – € 15,80**

---

### » Spargelcremesuppe

mit gerösteten Mandelblättchen

### » Knuspriger Spanferkelrücken

mit gebratenen Kartoffelknödeln, Dunkelbiersoße und Apfel-Blaukraut

### » Espresso

---

## Vorweg

**Spargelcremesuppe – € 8,00**

mit gerösteten Mandelblättchen

**Lauwarmer Spargelsalat (vegan) – € 14,90**

mit weißem Balsamico und frischen Kirschtomaten

## Hauptgerichte

**Portion Schrobenshausener Stangenspargel – € 24,50**

mit kleinen Salzkartoffeln und wahlweise  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

**ergänzt** mit gekochtem Wacholderschinken – € 8,70

**ergänzt** mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb – € 12,80

**ergänzt** mit gebratener Tranche vom Lachs – € 11,20

**Paillard von der Rinderlende – € 19,80**

mit pikantem Kräuterpesto mariniert,  
auf Rucolasalat in Balsamicodressing mariniert, Parmesanspäne und  
zwei Scheiben geröstetes Ciabatta

**Geschmorter Spitzkohl (vegan) – € 15,40**

mit Kräuter-Vinaigrette mariniert, auf Karotten-Senfsaatpüree,  
Kerbel-Kressesalat und gerösteter Nusscrunch

## Desserts

**Apfel Crumble – € 8,60**

mit Erdbeersorbet und Schokoladenzigarre

**Mini-Dessert – € 6,90**

Holundermousse mit Granny Smith Apfel und Schokoladensegel