

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

Donnerstag, 9. April 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» Rinderkraftbrühe

mit Leberspätzle

» Gebratene Putenmedaillons

mit Schwammerlrahm, gebutterten buntem Gemüse und Kartoffelgratin

» Espresso

Vorweg

Spargelcremesuppe – € 8,00

mit gerösteten Mandelblättchen

Lauwarmer Spargelsalat (vegan) – € 14,90

mit weißem Balsamico, frischen Kirschtomaten und Malzbaguettechips

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

Gebratene Lammkoteletts – € 19,80

mit pikantem Kräuterpesto mariniert,
auf gemischtem Blattsalat 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