

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 € 6,40

*

Aperitif

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

*

Weißwein

Würzburger Stein Silvaner
Weingut am Stein, Franken
0,75l € 37,50

*

Roséwein

Whispering Angel
Provence
0,75l € 54,00

*

Rotwein

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

*

Digestif

Cardenal Mendoza Brandy 40 %
2 cl € 4,80

Mittwoch, den 6. Mai 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

» Gebratene Putenmedaillons

mit einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und sautiertem Grillgemüse

» Espresso

Vorweg

Spargelcremesuppe – € 8,00

mit gerösteten Mandelblättchen

Lauwarmer Spargelsalat (vegan) – € 14,90

mit weißem Balsamico, frischen Kirschtomaten und Malzbaguettechips

Hauptgerichte

Portion Schrobenshausener Stangenspargel – € 21,90

mit kleinen Salzkartoffeln und 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 – € 21,80

in pikantem Kräuterpesto, auf gemischten Wildkräutern in Balsamicodressing,
Parmesanspäne und zwei Scheiben geröstetem Ciabatta

Gesottener Kalbstafelspitz – € 24,60

mit einer Krensoße, rahmigen Spinat und reschen Speck-Bratkartoffeln

Tranche vom Spanferkelrücken – € 21,80

mit Hofbräu-Dunkelbierjus, zwei Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut

Spinatknödel (3 Stück) – € 16,80

mit fruchtiger Tomatensoße, frisch geriebenem Parmesan und
in Balsamicodressing mariniertem Babyspinat

Desserts

Rhabarber-Erdbeer-Crumble – € 8,60

mit einer Kugel Orangensorbet

Hausgemachtes Vanilleparfait – € 9,80

mit in Holundersirup marinierten Erdbeeren
und Schokoladenzigarre