

# 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

## Freitag, den 8. Mai 2026

**Mittagsmenü** 12:00 – 14:30 Uhr

---

**Menüpreis – € 15,80**

---

### » Kürbiscremesuppe

mit Kernöl

### » Gebackenes Rotbarschfilet

an Kartoffel-Gurkensalat und würziger Remouladensoße

### » 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

### Gebratenes Schweinelendchen – € 22,70

mit einer Kräuterjus, gebutterten Eierspätzle und glasiertem Marktgemüse

### 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