

T A G E S K A R T E

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Sommerzwickl 5,1 %
Naturtrübes Helles,
Frisch-spritzig mit Noten von
Waffel und Süßholz, fruchtaromatisch,
subtil-herb im Ausklang
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 3. Juni 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

» Gröstl vom Schwein

mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Bauchspeck,
kräftiger Schweinsjus und gebratenen Knödeln

» Espresso

Vorweg

Spargelcremesuppe – € 8,00

mit gerösteten Mandelblättchen

Lauwarmer Spargelsalat (vegan) – € 14,90

mit weißem Balsamico, frischem Bärlauch,
Kirschtomaten und Malzbaguettechips

Hauptgerichte

Portion Schrobenhausener 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

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken – € 23,80

mit Pfeffersoße, serviert Butterspätzle und buntem Marktgemüse

Paillard von der Rinderlende – € 21,80

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

Penne – € 17,20

in Spargelrahm mit Spargelspitzen, Tomatenconcassée,
Bärlauch und erlesenen Kräutern

Desserts

Eiskaffee – € 7,80

kalter Kaffee mit zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade – € 7,90

zwei Kugeln Schokoladeneis, aufgegossen mit kalter Schokolade und Sahne

Nocken von der weißen Schokoladenmousse – € 8,90

mit Beerenragout