

Aperitif

„Rosato Mio“

Rosato, Soda, Prosecco, Basilikum

EUR 5,20 / Glas

x x x

Alkoholfrei:

Sanbitter mit Maracujasaft, Orange

EUR 4,90 / Glas

Vorspeise

Obazda & Bärlauchfrischkäse mit Radieserl und Brot

EUR 6,90

Carpaccio vom Bullenfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan

EUR 13,50

Suppe

Bayerische Brezensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln,
Knoblauch, Ei, Fleischbrühe und Schnittlauch

EUR 4,30

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl
oder Pfannkuchenstreifen

EUR 4,50

Salat

Gemischter Salat mit Balsamico-Hausdressing und Croutons

EUR 4,90

Großer gemischter Salat mit gegrillten Sepia und Bärlauchpesto

EUR 17,90

Salatschüssel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Balsamico-Hausdressing

EUR 11,90

„Knusperschnitzel“ - Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade
mit frischen Früchten, Blattsalat und Mangodressing

EUR 15,50

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffel-Bärlauch-Strudel auf Rahmschwammerl

EUR 12,80

Tegenseer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

EUR 11,20

Fisch



<i>Bayerisches Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	EUR 17,90
<i>Gegrilltes Schollenfilet auf Spargelgröstl mit Weißweinsosse</i>	EUR 22,50

Fleisch

<i>Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratenjus und Kartoffel-Gurkensalat</i>	EUR 9,90
<i>„Altwirt Cordon Bleu“ Schweinerücken in Brezenpanade, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Bavaria Blue, dazu Bratkartoffeln</i>	EUR 13,90
<i>Wiener Schmitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	EUR 17,50
<i>Gesottener Kalbstafelspitz mit frischem Kren, Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln</i>	EUR 15,90
<i>Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree</i>	EUR 15,90
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	EUR 19,90

Hotel und Landgasthof

Dessert

<i>Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce</i>	EUR 4,90
<i>Eismarillenknödel auf Kirschkompott mit Karamell- und Mangosauce</i>	EUR 6,90
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	EUR 8,50

Spargel-Schmankerl

Aperitif

Mango „Sprizz“
mit Mangomark
EUR 5,90/ Glas

Vorspeise

Karamellierter Ziegenkäse auf Spargel-Orangensalat mit Granatapfel EUR 12,50

Suppe

Spargelsuppe mit Spargelstückchen, Sahnehaube und Kerbel EUR 4,50

Hauptgerichte

Gnocchi und Spargel in Kerbelrahmsoße mit getrockneten Tomaten und Parmesan EUR 12,90

Sauerbraten vom Hirsch mit Dörrpflaumensoße, Mandelbrokkoli und Polentataler EUR 19,80

Portion frischer Schrobenhausener Spargel EUR 14,90

Wahlweise mit:

- kleinem Wiener Schnitzel EUR 21,90
- gemischtem Schinken EUR 19,90
- Rinderfilet EUR 26,90
- gegrilltem Lachs EUR 21,90

Zu allen Spargelgerichten reichen wir Neue Kartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Dessert

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Rhabarberragout EUR 6,90

„Käseteller“

Variation verschiedener Käsesorten mit Feigensenf und Weintrauben EUR 9,50

Dessertweineempfehlung

Tre Filer DOC 0,1l EUR 6,90

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc

Cà dei Frati, Lombardei

Weineempfehlung

Weiß

2017 Vermentino di Gallura DOCG 0,25l EUR 6,90

Cantina del S`Èleme

Monti, Italien

Rot

2017 Fichimori Salento IGT 0,25l EUR 6,90

Tormaresca, Apulien

Negroamaro, Syrah