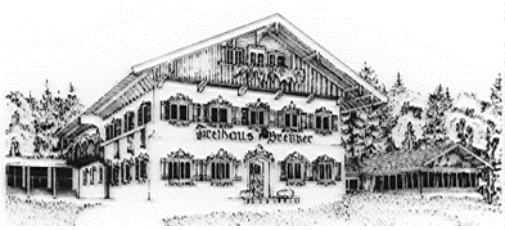
Ganztages Klassiker von 12- 21 Uhr



Vorspeisen & Zwischengänge

Rinderkraftbrühe #togo
Griesnockerl
8,-

Carpaccio von der Rinderlende
Ruccola, Balsamico, Olivenöl, Parmesan
16,-

Frühlingssalat #togo
Tomate, Sprossen, grüner Spargel
Nordseekrabben, Dill-Creme-fraîche
17,-

Hauptgänge

Bayrischer Schweinebraten von der Schulter #togo
Weißbiersauce, Kartoffelknödel
Speck-Krautsalat
16,-

Wiener Backhendl #togo
Schnittlauchsauce, Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat
19,-

Fangfrischer Saibling - blau oder gebraten – #togo
-im Ganzen serviert-
aus der Fischzucht Wildbad Kreuth
zerlassene Butter, Zitrone
Petersilienkartoffeln
25,-

Dessert

Marinierte Erdbeeren
hausgemachtes Joghurt-Mascarponeeis
10,-

Karamellisierter Kaiserschmarr'n
Vanilleeis, Apfelmus
14,-

Weiterhin alle Gerichte auch als **# togo** möglich (siehe Kennzeichnung).
Hierfür gewähren wir auf **alle Gerichte - 20%**.

Speisenkarte von 12 - 14 Uhr & Sa. So. feiertags 12 - 14:30 Uhr sowie 18 - 21 Uhr

Vorspeisen

Burrata
bunter Tomatensalat, Basilikumeis #togo
15,-

Vitello tonnato
Tomaten, Kresse, Kapern #togo
16,-

Zwischengerichte

Spargelcremesuppe #togo
Parma - Grissini
9,-

Blutwurstgröstl #togo
Apfel, Sellerie
13,-

Hauptgänge

Spargelrisotto
grüner Spargel, Wildkräuter, Tomaten, Parmesan
18,-
wahlweise mit Riesengarnelen **29,-**

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente #togo
Blaukraut, Kartoffelknödel
27,-

Bayrisches Jungbullenfilet
- auf Stein serviert - #togo
Kräuterquark, Kartoffeldippers
39,-

Bayrischer Stangenspargel #togo
Sauce Hollandaise, Kartoffeln
22,-

Zur Wahl mit:

Kleines Wiener Schnitzel **34,-**
Heilbuttfilet **40,-** #togo
Kleines Rinderfilet **44,-**

Fische

Gebratenes Heilbuttfilet #togo
Teriyakisauce, grüne Gemüse, Basmatireis
35,-

Gebratene Nordsee - Seezunge #togo
Zitrone, zerlassene Butter, Kartoffeln
41,-

Desserts

Zartbitter - Schokoladenmousse - Erdbeeren, Sauerrahm **11,-**
Zitronentarte - Baiser und Himbeeren **12,-** #togo
Käsevariation - verschiedene regionale Rohmilchkäse **10,-**