

Vorspeisen

Burrata

bunte Tomaten, Olivenöl, Basilikum

16,-

Marinierter Salat von grünem und weißen Spargel

gehacktes Ei, Tomate, Wiesenkräutern

17,-

“Cesar Salad”

Romanaherzen, Melone, Hähnchen-Saté, Erdnusssauce

17,-

Matjes Variation

Hausfrauenart, Tatar, Crunchy-Spieß

18,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

gebackene Grießknödel

9,-

Spargelcrèmesuppe

Serrano - Schinken

11,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

13,-

Spargel

Bayrischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln

25,-

Zur Wahl mit:

roh- und gekochtem Schinken

31,-

kleinem Wiener Schnitzel

33,-

Heilbuttfilet

44,-

kleinem Rinderfilet (180g)

49,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersoße, Kartoffelknödel

Speck - Krautsalat

18,-

Risotto mit grünem Spargel

Frühlingskräutern, Tomate

17,-

mit Garnelen

29,-

Geschmorte ausgelöste Kalbshaxe

Gerstengraupen, Kräuterseitlinge

27,-

Rückensteak vom Iberico-Schwein

gebratener Spargel, Rosmarinkartoffeln

28,-

Knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

28,-

Gebratene Rehmedaillons

Ginsoße, Frühlingsgemüse, Schupfnudeln

44,-

Bayerisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

45,-

Fische

Fangfrische Seeforelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

25,-

Gebratenes Heilbuttfilet

Teriyakisoße, grünes Gemüse, Basmatireis

37,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

42,-