

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, Erdnusssoße
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,-