

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:

Sandorn-Spritz, Sandornlikör mit Prosecco auf Eis 5,80 €



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüsejulienne 4,80 €

Bärlauchcremesuppe mit Tomatenespuma und Parmesanchip 5,90 €

Spargelcremesuppe mit Flusskrebse und Kerbelsahne 6,20 €



Käsespätzle, Topfenspätzle mit Emmentaler, Bergkäse mit knusprigen Röstzwiebeln 10,90 €

Veganes Gemüse-Haferflockenpflanzerl mit Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur in Himbeerdressing 11,20 €

Feiner *Spargelsalat* mit Bärlauchwinaigrette und gehacktem Ei dazu Räucherlachs und Weißbrot 13,60 €



Salat „Alt Fürstätt“, Frühlingssalatteller mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen, Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot 12,50 €

Gemischter Beilagensalat, knackige Frühlingssalate mit Hausdressing und Kürbis-Sonnenblumenkerndl 4,50 €

Großer gemischter Salatteller, knackige Frühlingssalate mit Hausdressing und Kürbis-Sonnenblumenkerndl 9,00 €

SPARGELWOCHEN

(Spargel aus Schrobenuhausen)

Portion frischer *Spargel* mit Schwenkkartoffeln und zerlassener Butter oder Hollandaise 16,50 €

Kleine Portion frischer *Spargel* mit Schwenkkartoffeln und zerlassener Butter oder Hollandaise 12,50 €

dazu servieren wir:

gekochten oder rohen Schinken 4,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 7,50 €

Zarte Schweinemedallions 8,50 €

Saiblingsfilet mit Polentakruste 9,50 €

Unsere besondere Empfehlung

Portion frischer *Spargel* mit Currysoße und Flusskrebseu, dazu Schwenkkartoffeln 19,50 €

Zu unseren leckeren Gerichten empfehlen wir:

Primitivo Salento 2020, Cantina San Donaci, trocken, I.G.P., San Donaci, Süd Italien 0,25 l 7,10 €

Frisch aus den Weihern der Fischzucht Johann Hefter, Rohrdorf

Kross auf der Haut gebratenes *Saiblingsfilet*, mit Zitronenbutter, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelplätzchen

17,20 €

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

Unsere Klassiker

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> mit Pommes frites	11,80 €
mit Preiselbeeren	12,80 €
<i>Kalbsrahmbraten</i> mit Spargelgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	16,50 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> auf Champignonrahmsauce, mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Bärlauch-Tagliatelle	16,20 €
<i>Feinschmeckersteak</i> Rumpsteak mit feiner Sahnesauce aus Kräutern, Tomaten und Knoblauch, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	20,50 €

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

Etwas Süßes zum Dessert

Eis und Heiß, Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,90 €

Gemischtes Eis nach Wahl (3 Kugeln)

(Bourbon Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)

ohne Sahne 5,30 €, mit Sahne 6,00 €

Unsere Desserts und Kuchen erstellen wir frisch und mit besten Zutaten!

Lauwarmer *Apfelstrudel* mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen 6,50 €

Hausgemachte *Apfelkücherl* in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis 6,00 €

Erdbeer-Tiramisu im Glas mit Erdbeersalat und Minzsauce 6,20 €

Dessert - Frühlingserwachen

Rhabarber-Crumble mit Erdbeereis und Joghurt-Calvadossauce

7,20 €

Schmankerl für unsere kleinen Gäste

<i>½ Rinderkraftbrühe oder ½ Cremesuppe</i>	3,20 €
<i>Paniertes Schnitzel</i> mit Pommes frites und Ketchup	6,90 €
<i>Schnitzel, natur</i> , mit Rahmsoße und Spätzle	6,90 €
<i>Serviettenknödel</i> mit Rahmsoße	4,20 €
<i>Spätzle</i> mit Rahmsoße	4,20 €
<i>Pommes frites</i> mit Ketchup	4,20 €
<i>1 Kugel Eis</i>	1,70 €



Unsere Brotzeiten

<i>Bayerischer Wurstsalat</i> mit Brot A)	6,90 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i> mit Brot A)	7,50 €
<i>Obatzda</i> mit Brot	6,80 €
<u>Brotzeitbrett</u> ¹ , Bergkäse, Bauerngeräuchertes A), Karminwürzen Essiggurke, Obatzda mit Brot und Butter	12,90 €
<i>Currywurst</i> A) mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	8,50 €

A) Zusatzstoffe - Pökelsalz

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er
zurücklässt, ist bleibend“

Johann Wolfgang von Goethe