



Regional - Natur - Erholung

Aperitif

Martini Spritz	0,2 l	8.80 Euro
Matrini Bianco, Prosecco, Soda, Zitrone		
Campari Orange	0,2 l	8,80 Euro
Sherry (trocken/medium)	5 cl	6.40 Euro
Alkoholfrei		
Orangenspritz		8,40 Euro
Bionade Orange naturrüb, Ginger Beer, Rosmarin		
Drivers delight	0,2 l	7.60 Euro
Maracuja, Bitter Lemon, Johannisbeere		
GIN TONIC - 0% Vol.	0,2 l	7.80 Euro

Suppe

Spargelcremesuppe mit Schnittlauch		7.20 Euro
------------------------------------	--	-----------

Vorspeise

Spargelsalat mit „Burrata“ Büffelmozzarella, Basilikumpesto mit getrockneten Tomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Grissini		15.80 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison		5.90 Euro

Salate

Backendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing		21.80 Euro
--	--	------------

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle vom Tegernseer-Land-Bergkäse mit Röstzwiebeln		13.80 Euro
---	--	------------

Spargelgerichte

Unseren Spargel beziehen wir vom Spargelhof Pichler am Klosterberg in Hohenwart, Landkreis Schrobenhausen

Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise		
wahlweise mit Butter oder Kräuterjoghurt		21.80 Euro
<u>Zusätzlich servieren wir Ihnen:</u>		
Gebackenes Kalbsschnitzel		10.90 Euro
Gebratenes Lachsfilet		9.90 Euro

Weinempfehlung zum Spargel

2021 Grauer Burgunder Ziereisen	0,2 l	10,60 Euro
Pinot gris/Rusländer	0,75 l	38,00 Euro
Oberrhein - Dreiländereck		

Hauptgerichte

Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel		17.90 Euro
Geschmorter Sauerbraten von der Ochsenschulter mit hausgemachten Spätzle		19.80 Euro
Putengeschnetzeltes mit Rahmpfifferlinge und hausgemachten Spätzle		21.80 Euro
Pfeffersteak von der Ochsenlende mit Pfefferrahmssoße, Marktgemüse und Pommes frites		32.00 Euro
Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Schinken- Käse gefüllt und Pommes frites		19.80 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		26.80 Euro
Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse, Kartoffelwedges und Knoblauchdip		28.90 Euro
Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat		20.80 Euro

Nachspeisen

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und gerösteten Mandeln		9.90 Euro
Marillenknödel mit Zimt-Bröselbutter und gerösteten Mandeln		8.90 Euro
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Schlagsahne		9.60 Euro
Sorbetvariation von Mango, Himbeere, und Zitrone mit Schlagsahne und Waffel		8.90 Euro
Gemischtes Eis von Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Schlagsahne		8.40 Euro
Espresso & Eis		
Kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		4.90 Euro

Weißwein

2022 Lugana DOC Famiglia Olivini – Lombardei	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2023 Chardonnay Carnuntum Markowitsch Göttlesbrunn – Qualitätswein Österreich	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2022 Riesling Kabinett trocken Edition C Fellbacher Weingärtner - Württemberg	0,2 l 0,75 l	6,90 Euro 26,00 Euro
2022 Grüner Veltliner "Klassik" Weingut Leth - Wagram	0,75 l	29,00 Euro
2020 Riesling "Alte Reben" Qw trocken Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,75 l	36,00 Euro
2018 Weißer Burgunder ZIEREISEN H.P. Ziereisen - Lügde Baden	0,75 l	34,00 Euro
2021 Chenonceaux blanc, AOC Touraine Sauvignon blanc, Loire Frankreich	0,75 l	32,00 Euro
2019 Chablis Domaine Defaix - Burgund	0,75 l	36,00 Euro

Rose

2022 Rosé de Château Léoube Aoc Côtes de Provence	0,2 l 0,75 l	9,80 Euro 36,00 Euro
--	-----------------	-------------------------

Schaumwein

Prosecco Soligo DOC Treviso - Spumanti - Brut Cantina Colli del Soligo	0,1 l 0,75 l	6,80 Euro 34,00 Euro
---	-----------------	-------------------------

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4 l	3,80 Euro	Bitter Lemon ^{1,2,7,9}	0,2 l	4,90 Euro
Ismaninger Quellwasser	0,4 l	1,50 Euro	Tonic Water ^{1,7}	0,2 l	4,90 Euro
Limonade ^{1,2,9}	0,4 l	4,40 Euro	Saftschorle	0,4 l	4,40 Euro
Spezi ^{1,2,8,9} , Cola ^{8,9}	0,4 l	4,40 Euro	Apfel-, Rhabarber-, Trauben-, Maracuja-, Orangensaft,		
Cola ZERO ^{8,9,10,11}	0,4 l	4,40 Euro	Johannisbeernektar	0,3 l	4,00 Euro
Adelholzener Alpenquellen			Bionade		
Wasser still/laut	Fl. 0,25 l	3,90 Euro	Holunder	0,3 l	4,20 Euro
Wasser still/laut	Fl. 0,75 l	7,90 Euro	Holunderschorle	0,4 l	4,90 Euro
Wasser still	Fl. 0,5 l	4,80 Euro			

Rotwein

2019 Rioja DOC FINCA LA MONTESA Monte Yerga Alfaro	0,2 l 0,75 l	9,40 Euro 34,00 Euro
2022 Primitivo „Orion“ Salento IGT Masseria Li Veli - Apulien	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2020 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“ Domaine de la Maison Berthaud – Côtes du Rhône	0,75 l	44,00 Euro
2021 Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	34,00 Euro
2017 Brunello di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	49,00 Euro
2021 Valpolicella Ripasso Classico Superiore Novaia BIO IT	0,75 l	36,00 Euro
2021 Nebbiolo di Langhe DOC Elio Altare - Piemont	0,75 l	38,00 Euro
2019 Promis Toskana IGT Cà Marcanda – Angelo Gaja Maremma	0,75 l	44,00 Euro
2021 Pétales del Bierzo, DO Bierzo, A. Palacios – Corullón Spanien	0,75 l	34,00 Euro
Weinschorle weiß / rot	0,3 l	4,80 Euro
Weinjahrgänge unter Vorbehalt		

Bier

Grünbacher Weißbier			Hofbräu München		
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Hell	0,5 l	4,80 Euro
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Radler	0,5 l	4,80 Euro
Naturtrübes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
„Benno Scharl“			Dunkel	0,5 l	4,90 Euro
			Hell alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro
			Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90 Euro

Heiße Getränke

Dinzler Kaffeerösterei			Haferl Kaffee		4,80 Euro
Espresso	3,00 Euro		Heiße Schokolade		4,80 Euro
Espresso Macchiato	3,90 Euro		Haferl Tee		4,00 Euro
Cappuccino	4,80 Euro				

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffe 7 chininhaltig 8 koffeinhaltig
9 Farbstoff 10 Süßungsmittel 11 Phenylalaninquelle