



## Regional - Natur - Erholung

### Aperitif

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

### Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch		6.80 Euro
Spargelcremesuppe mit Schnittlauch		7.20 Euro
Bärlauchcremesuppe mit Croutons		7.20 Euro
Pastinakencremesuppe mit gerösteten Cashewkernen		7.20 Euro

### Vorspeise

Spargelsalat mit „Burrata“ Büffelmozzarella, Basilikumpesto mit getrockneten Tomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Grissini		15.80 Euro
Marinierter Rote Beetesalat mit gebratenem Ziegenkäse im Zucchini mantel und Nüssen		15.80 Euro
Dreierlei Aufstrich von Frischkäse, Obazder und Zwiebelschmalz mit Baguette		6.90 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison		5.90 Euro

### Salate

Gebratene Austernpilze mit Zwiebelwürfel auf buntem Salatteller mit Honig- Senfdressing und Croutons	20.80 Euro
Backhendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing	21.80 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskerndressing	21.80 Euro

### Vegetarische Gerichte

Falafel aus Kichererbsen mit gebratenen Zucchini, Auberginen Paprikagemüse, an Peperoni, Oliven und Joghurdip	19.80 Euro
Gebackener Schafskäse mit gebratenem Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm	19.80 Euro
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>	
gekochter und roher Schinken	8.90 Euro
Gegrillte Schweinefiletmedaillons	9.90 Euro
Gebackenes Kalbsschnitzel	10.90 Euro
Gebratenes Zanderfilet	9,90 Euro

Ochsenlendensteak mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken an Kartoffelkroketten	34.00 Euro
Mit Bärlauch marinierte Putenmedaillons mit gebratenem Spargel und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm	28.80 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

Fleischspieß von Rinder- und Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln, Kräuterbutter, Ajvar, Gemüse und Pommes frites	32.00 Euro
Geschmortes Kalbsgulasch mit Pfefferrahmsoße und Rösti	23.80 Euro
Ochsenlendensteak vom Grill mit BBQ Soße, knuspriger Speckscheibe, gebratenem Gemüse und Pommes frites	32.00 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	27.00 Euro
Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Schinken- Käse gefüllt und Pommes frites	19.80 Euro
Geschmorter Sauerbraten von der Ochsen Schulter mit hausgemachten Spätzle	19.80 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel	17.90 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

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	9.80 Euro
Orangen- Creme Brulée mit braunem Zucker karamellisiert	10.80 Euro
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und gerösteten Mandeln	9.90 Euro
"Eis Heiss" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	9.70 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 <sup>1,2,7,9</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Ismaninger Quellwasser	0,4 l	1,50 Euro	Tonic Water <sup>1,7</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Limonade <sup>1,2,9,</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Saftschorle	0,4 l	4,40 Euro
Spezi <sup>1,2,8,9,</sup> Cola <sup>8,9,</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Apfel-, Rhabarber-, Trauben-, Maracuja-, Orangensaft,		
Cola ZERO <sup>8,9,10,11,</sup>	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