

Aperitiv Empfehlung

„Bratapfelsprizz“

Feiner Likör mit Prosecco

0,2 ltr 6,90



Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,80

oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Freitag, den 13.05.22

Frischer Stangenspargel auf der Extrakarte

Frisch vom Fass zur Frühlingszeit der Helle Augustiner Mai Bock 0,5 ltr. 4,20 €

Mittagsangebot (Abend 10,90)

Hühnerschenkel vom Grill mit Gemüseis 8,50

Wirsingroulade auf deftiger Specksoße und Kartoffelstampf 8,50

Penne in cremiger Gorgonzolarahmsoße 8,50

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und frischer Kresse 6,40

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 8,90

Flammkuchen „Bavaria“ mit herzhaften Obazdn, roten Zwiebeln und Brezenchips 9,90

Portion Obazda hausgemacht, mit frischer, rescher Breze 8,90

Bierbratl rescher Schweinebauch aus dem Rohr mit Kartoffel-Gurkensalat 12,50

Spinat Gnocchi in Butter geschwenkt mit grünem Spargel, Rapsblüten und Kirschtomaten 13,50

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle und knackigen Gemüse 14,90

6 Stück Nürnberger Rostbratwürschtl auf Sauerkraut und Bauernbrot 10,90

Sauerer Lüngerl hausgemacht mit Semmelknödeln 11,90

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken,
dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und ein kleiner, bunter Salat 18,90

Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrilltem Apfel und Röstzwiebeln,
dazu hausgemachtes Kartoffelstampf und Soß 14,90

Rotbarschfilets gebacken, dazu Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 13,90

Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 10,90

Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 8,50