Aperitiv Empfehlung
"Wassermelonen Sprizz"
mit frischer Melone und Prosecco



## Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,80 oder auf Vanilleeis 4,50

0,2 ltr 6,90

## Tageskarte für Donnerstag, den 19.05.22

## Frischer Stangenspargel auf der Extrakarte

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

<u>Mittagsangebot (Abend 10,90)</u>	
Münchner Wollwürscht mit Kartoffel-Gurkensalat	8,50
Buntes Knödelgröstl mit Gemüse und Ei	8,50
Kartoffelroulade gefüllt mit Spinat und Kräutersaitlingen mit Pfannengemüse auf Käsesoß	e 8,50
<b>Pfannkuchensuppe</b> mit frischen Schnittlauch	5,90
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und frischer Kresse	6,40
Flammkuchen "Elsässer Art" mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	8,90
Flammkuchen "Veggie" mit Kräutersaitlingen, Gemüsestreifen, Rucola und Limonenöl	9,90
Portion Obazda hausgemacht, mit frischer, rescher Breze	8,90
<b>Saftig gegarte Rinderhüfte (Kalt)</b> dünn aufgeschnitten auf bunten Spargelsalat mit leichter Limonencreme dazu ofenfrisches Baguette	14,50
Kassler Ripperl auf Sauerkraut und Kartoffelstampf dazu frischen Kren	13,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu cremiges Spargel-Bärlauchrisotto	16,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig und Wallnüssen an bunten Salaten, dazu Baguette	14,90
<b>Tagliatelle</b> mit Spargelragout in feiner Soß, dazu Parmesan	13,50
Kalbsbrust mit Brezenknödelfüllung auf herzhafter Soß dazu ein bunter Frühlingssalat	15,90
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken,	
dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und ein kleiner, bunter Salat	18,90
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" in Champignonrahm dazu knusprige Kartoffelrösti	16,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	10,90
<b>Zweierlei von der Erdbeere</b> aus Erdbeer-Creme Brûlée und Parfait	7,90
Kaiserschmarrn selbstoemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Anfelkompott	n.P. 8.50