

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gärtner Salat

Blattsalat Keimlinge Croûtons Hausdressing	
Klein	7,50
Groß	9,50

Gebratener Gänger Spargel

Garnelen Bärlauch geröstetes Brot geräucherte Tomaten	14
---	----

Überbackener Gänger Spargel

Bergkäse Tomatenmarmelade Kräuter	14
---------------------------------------	----

Kräftige Rinderbrühe

Pfannkuchenstreifen Kräuter	9
-------------------------------	---

Erbsen-Minzcremesuppe

Erbsen Sauerrahm Croûtons	10
-------------------------------	----

Bärlauchcremesuppe

Kartoffeln Kräutercroûtons	10
------------------------------	----

HAUPTGÄNGE

Brotsalat

Tomaten Avocado geröstetes Kräuterbrot	
Karamellisierte Ziegenkäse	21

Asia Salat

Putenstreifen Früchte Soja-Chili-Sauce	21
--	----

Tagliarini in Limetten-Sahne-Sauce

Spargel Kirschtomaten Zucchini	19
mit Zanderfilet	28

Portion Gänger Spargel mit geschmolzener Butter oder veganer Butter oder Sauce Hollandaise Salzkartoffeln	26
dazu empfehlen wir	
- Schweineschnitzel	10
- Kalbsschnitzel	15
- Zanderfilet	12
- Schinken	10
Schnitzel, in Andechser Fassbutter gebraten vom Schwein	19
vom Kalb	29
wahlweise mit Kartoffelsalat Pommes Frites Blattsalat	
Schweinerückensteak wahlweise mit Rahmsauce oder Champignonsauce Frühlingsgemüse Spätzle	20
Hirschburger Preiselbeer-Mayonnaise karamellisierte Birnen Brie Tomaten Blattsalat Röstzwiebel Pommes Frites	24
Dialog vom Bayerwaldlamm Kotelett und Nuss in Olivenkruste Bohnen Aprikosenchutney Kartoffelgratin	32
Kalbsrückensteak in Morchelsauce weißer Spargel Brokkoli Bärlauch Püree	36
DESSERT	
Crème Brûlée Erdbeersalat Rhabarbergrütze	8,50
Bayerisch Creme Rhabarber-Himbeersüppchen	8,50
Karamellisierter Kaiserschmarrn Mandeln Rosinen Apfelmus Zwetschgen	15
Käse vom Buffet (ab 18.00 Uhr)	17

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen informieren Sie bitte unsere
Servicemitarbeiter