Tageskarte

Aperitif

CREMANT BRUT DE LOIRE ROSÉ	**0,1l**	**7,50 €**
GINGER SPRITZ – Prosecco – Ginger Beer - Soda	**0,3l**	**9,00 €**

Weinempfehlung

WEISS

SAUVIGNON KAITUI	**0,2l**	**11,00 €**

MARKUS SCHNEIDER - PFALZ

Spezialbier

TRIUMPHATOR STARKBIER vom Fass	**0,5l**	**6,50 €**

Tagesschmankerl

FILET-PFANDL VOM STROHSCHWEIN **22,50 €**
Butterspätzle – Pfefferrahmsauce - Röstzwiebeln

ORECCHIETTE PASTA **18,50 €**
Bärlauchpesto – Spargel - Kirschtomaten – Parmesan

SAUERBRATEN VOM ALMOCHSEN **22,50 €**
Semmelknödel – Creme Fraiche

GESOTTENES VOM WAGYU-RIND AUS DER ZUCHT VON SEPP KRÄTZ **24,50 €**
Tafelspitz & Ochsenbrust – Petersilienkartoffeln – Meerrettichsauce - Kren

Dessert & Kuchen

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Himbeersorbet	**10,50 €**
APFELKUCHEN	**6,50 €**
SCHOKOKIRSCHKUCHEN	**6,50 €**

Spargelschmankerl

SPARGELCREMESUPPE **9,50 €**
Spargeleinlage

PORTION WEISSER STANGENSPARGEL **23,50 €**
Sauce Hollandaise oder flüssige Butter – Annabelle Kartoffeln

DAZU EMPFEHLEN WIR:

KLEINES WIENERSCHNITZEL	**13,50 €**
GEKOCHTER WACHOLDERSCHINKEN	**8,00 €**
LACHSFILET VOM GRILL	**21,00 €**