Bierempfehlung des Monats KW 17

Ayinger Frühlingsbier

Untergärige Saisonspezialität Alkoholgehalt: 5,5 % Stammwürze: 12,8 ° 0,5 l. 4.30 €

Leberspätzlesuppe	5.10
Spargelkremsupe	5.10

Portion niederbayerischer Spargel 17.00

Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise

– mit kleinem paniertem Schnitzl + 6.50

– mit Knoblauchschinkenn + 6.50

Gemüsecurry VEGAN

Marktgemüse in fruchtiger Currysauce | Duftreis

12.90

Ravioli mit Mangold-Frischkäsefülle[8, 23]

grüner Spargel | Tomaten | Bärlauchöl | Parmesan

16.00

Norwegisches Lachsfilet

gebraten | Mangoldravioli | Hummerramsauce

26.00

---

2 Paar Schweinswürstl vom Stuhlberger

Sauerkraut | Brot

10.90

Knödlgröstl

Bratenfleisch | Spiegelei | Preiselbeeren

11.90

Boeuf bourguignon

Ochsenfleisch geschmort

Speck und Schwammerl | Kartoffelpüree

17.90

Bierempfehlung des Monats KW 17

Ayinger Frühlingsbier

Untergärige Saisonspezialität Alkoholgehalt: 5,5 % Stammwürze: 12,8 ° 0,5 l. 4.30 €

Lammschlegelbraten
Thymiansauce | Kartoffelgratin | Gemüse
19.90

Hirschragout
Semmelknödl | Preiselbeeren | Gemüsewürfel
19.90

Kalbsrahmgulasch
Semmelknödl | Marktgemüse
17.90

Rückensteak vom Wartenberger Jungstier 250 g *
oder
Kalbsrückensteak 250 g*
jeweils mit Pfefferrahmsauce | Kartoffelgratin | Gemüse
26.00

Scheiterhaufen mit Vanille-und Erdbeersauce 6.50
Dreierlei Schokomousse oder Tiramisu im Weck-Glas 5.90