WOCHENKARTE

ENGLISH

SUPPE

Cremige Spargelsuppe
hausgemacht aus frischem Spargel, veredelt mit Sahne und Kräutern ... 6,90

Cremige Bärlauchsuppe
zubereitet mit frisch geerntetem Frühlings-Bärlauch – fein püriert und mit einem Hauch Sahne verfeinert ... 6,90

HAUPTGERICHTE

Frischer Butterspargel
NEU

mit zartschmelzender Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln ... 15,90

dazu servieren wir auf Wunsch
+ kleines Schnitzel »Wiener Art« ... 8,90
+ herzhafte Bratwürste aus der Region ... 7,90
+ warmen Kochschinken ... 7,90

Schupfnudelpfanne
Knusprig gebratene Schupfnudeln, dazu buntes Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt, verfeinert mit aromatischem Basilikumpesto ... 13,90

Bärlauch-Cordon bleu
gefüllt mit frischem Bärlauch aus der Region, Kochschinken und zart schmelzendem Käse, dazu knusprige Pommes frites 19,90

Hausgemachte Spaghetti mit frischem Bärlauchpesto
dazu aromatische Kirschtomaten und frisch gehobelter Parmesan ... 14,90

Oberpfälzer Krautwickel
Mit würzigem Hackfleisch gefüllter Krautwickel in herzhafter Zwiebelsoße, dazu Salzkartoffeln & zartes Wirsinggemüse ... 14,90

Gebackene Champignons
Champignons im Bierteig knusprig ausgebacken, serviert mit Remouladensoße, frischem Salat und Weißbrot ... 10,90

Lamm-Kräuterbraten
mit hausgemachten Kartoffelknödeln und mediterranem Ratatouille ... 23,90

DESSERT

Bayerische Frühlingsfreude
Zarter Pistazienbiskuit trifft auf sahnige Bayerische Creme und ein frisches Kompott aus Rhabarber und Beeren ... 7,90