

## SUPPEN/VORSPEISEN

Feine Spargelcremesuppe mit Croutons 5,5 €

Ochsenkraftbrühe mit Leberknödel *oder* Pfannkuchen 4,5 €

**MITTAGSGERICHT** – Steaklettes auf Paprikareis und Pommes mit Sourcreme 7,9 €

## GUADE SCHMANKERL



Fjordforellenfilet in Proseccosauce  
mit Blattspinat und Garchinger Kartoffeln 17,9 €



Rosa gebratenes Ochsenfilet mit Rosmarin auf mariniertem 20,9 €

Rucolasalat mit 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano

-wahlweise mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln 2,9 €



Pfefferlendensteak vom Angus Rind in Pfefferrahmsauce, 18,9 €

Sauce Bernaise Country Potatoes und Marktgemüse



Zartes Schweinefilet mit Pfifferlinge in Rahm 17,9 €

dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten

## SCHROBENHAUSENER SPARGEL

Portion weißer Spargel mit Garchinger Kartoffeln, 13,9 €

wahlweise Sauce Hollandaise oder flüssige Butter

\* mit Fjord-Forellenfilet + 7,5 €

\* mit Wiener Schnitzel vom Kalb + 7,9 €

## DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus im Pfand'l serviert 8,9 €

„Erdbeerbecher“- Bourbon Vanilleeis mit Sahne, Erdbeermark und Erdbeeren 5,5 €

„Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner,  
in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind