

Suppen/Vorspeisen

Ochsenkraftbrühe mit Leberknödel *oder* Pfannkuchenstreifen 4.9

Weißer Spargelcremesuppe mit Croutons 5.9



„Holzofenbrot“ überbacken mit Obatzter, Chili und Zwiebeln 4.9

3 Bruschetta - Baguette mit Tomatenragout 5.9

MITTAGSGERICHT: Pfefferhaxe mit Kroketten 7.9

Well fit Gericht:

Rosa Ochsenfilet mit Rosmarin gebraten auf Baby Leafsalat 26.9

in Balsamico Dressing und 36 Monate gereiften Parmigiano Reggiano

mit Bratkartoffeln + 2.9

Weißer Spargel aus Schrobenhausen

Portion weißer Spargel mit neue Kartoffel, Butter oder Hollandaise 16.9

dazu

* Wiener Kalbsschnitzel 9.9

* rohen und gekochten Schinken 6.9

* Zanderfilet 9.5



Hausgemachte Spargel Ravioli mit Parmaschinkenfüllung und Parmesan 13.9

Bayerische Schmankerl

Dry Ages Roastbeef Steak vom Angus Rind, mit Buttermais kolben 25.9

Ofenkartoffel mit Sourcream und Kräuterbutter



½ Schweinehaxe aus Waldkreiburg in Dunkelbiersauce 16.9

mit zweierlei Knödel und Salat (ab 17 Uhr)



Pfeffersteak vom Angus Rind, mit Kartoffel Wedges, 21.9

Marktgemüse und Sauce Bernaise



Ochsenburger mit Bierzwiebeln, Cheddar Käse, 14.9

Cole Slaw & Steakhouse Fries



Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus im Pfand 1 serviert 8.9

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6.5