

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

<i>Audorfer Käspresknödelsuppe</i>	4,60
<i>Abgeschmalzene Brotsuppe</i>	3,80
<i>Grißnockerl in der Tafelspitzbouillon</i>	4,00

Vorspeisen

<i>Vorspeisenteller ``Hummelei`` (Räucherlachs, Riesengarnele im Teigmantel, Gamscarpaccio, Frühlingsrolle reich garniert, mit Baguette)</i>	16,50
<i>Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich</i>	13,20

Wild aus dem Bayrischzell und Nessleral

<i>Wildererragout (Reh und Gams) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren **</i>	14,90
<i>Gamsschmorbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren</i>	21,40

Weinempfehlung

<i>Philosophia PRESTIGE LA CLAPE 2020 von Michel Bunel</i>	0,125 L	7,90
--	---------	------

Hauptgerichte

<i>Almochsensaftroulade ``Hausfrauen Art`` auf Kartoffelpüree</i>	14,90
<i>Riesenrösti mit Rahmschwammerl und gehobeltem Parmesan</i>	14,90
<i>Ochsenfiletsteak ``Maitre de Hotel`` mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	29,60
<i>Frühlingsсалatteller mit Putenstreifen und Toast</i>	14,50

Nachspeise

<i>Espresso und 2 Stck. Pralinen)</i>	6,20
---------------------------------------	------

Speisekarte

Speisekarte

Suppen/Vorspeisen

<i>Pfannkuchensuppe</i>	3,90
<i>Leberspätzlesuppe</i>	3,80

Salate

<i>Kleiner Salat</i>	4,20
<i>Großer Salat</i>	5,20
<i>Blaukraut</i>	3,90

Hauptgerichte

<i>Bayerischer Schweinebraten in dunkler Biersoße, mit Semmel- und Kartoffelknödel **</i>	13,60
<i>Schweineschnitzel `Wiener Art` mit Pommes frites und Preiselbeeren**</i>	14,60
<i>Ochsenlende medium gebraten, mit Gorgonzolakäse überbacken und Berner Rösti</i>	24,70
<i>Zanderfilet in Estragonbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln</i>	18,10
<i>Schweinelende ``Schweizer Art`` mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	16,80
<i>Audorfer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln **</i>	10,50
<i>Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus ** (2)</i>	11,40
<i>Agnolotti (Nudeltaschen) mit Spinat-Ricottafülle, auf Tomatenspiegel</i>	13,00
<i>Spinatknödel im Pfand`l in Gorgonzola-Käsesoße **</i>	13,40

Nachspeisen

<i>Marilleneisknödel reich garniert</i>	8,40
<i>Schokokuchen mit flüssigem Kern, auf marinierten Kirschen</i>	6,80
<i>Topfenpalatschinken mit Vanilleeis</i>	5,90
<i>Espresso mit Vanilleeis ``Affogato``</i>	4,30

Beilagenänderung 0,60 (Änderung in Salat 1,50) Gedeck extra 1,20
** diese Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion abzgl. 1,50

Spargelkarte

Spargelkarte



Spargelcremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln	4,60
Spargelsud mit Ei und Spargeleinlage	4,20
Frühlingssalatteller mit Schinken-Spargelröllchen und Toast	14,50
Spargel in Kräuter-Ei-Dressing reich garniert, mit Toast	11,00

Frischer Schrobenshausener Spargel vom "Spargelbauer Schmaus" mit neuen Kartoffeln in der Schale, dazu

Zerlassene Butter	16,70
Schinken (roher+gekochter Schinken) und So. Hollandaise	19,80
kleinem Kalbs- Wienerschnitzel und Soße Hollandaise	27,50
Saiblingsfilet gegrillt und Soße Hollandaise	24,80
2 Stck. Schweinemedallions vom Grill	23,70

Weinempfehlung

Chardonnay PAYS DO'C 2021 von Michel Bunel 0,125 L	7,90
--	------

