

# Tagesgerichte

## Tagesgerichte

### **Suppen**

Audorfer Käspresknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon 5,40

Abgeschmalzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln 4,40

### **Vorspeisen**

Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich 15,20

Vorspeisenteller ``Hummelei`` (Gamscarapccio, Räucherlachs und Antipasti reich garniert) mit Baguette 19,00

### **Wild aus dem Bayrischzell und Nessleral**

Wildererragout (Reh und Hirsch) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren \*\* 18,20

Gamskitzbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinat-spätzle und Preiselbeeren 27,40

### **Hauptgerichte**

Kalbsgeschnetzeltes ``Züricher Art`` mit Berner Rösti 22,80

Riesenrösti im Pfand'l, mit Rahmschwammerl und gehobeltem Parmesan 17,20

Frühlings- Salatteller mit Putenstreifen und Toast 16,70  
oder mit Gamsfiletstreifen und Röstbrottscheibe 16,70

### **Ochsenfleisch vom Riederhof**

Almochsensaftroulade ``Hausfrauen Art`` auf Kartoffelpüree 17,10

Zwiebelrostbraten ``Schwäbisch`` mit hausgemachten Käsespätzle 27,50

### **Nachspeise**

2 Stck. Apfelkücherl in Zimtzucker, mit Vanilleeis 7,90

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 9,60

# Speisekarte

## Speisekarte

### **Suppen/Vorspeisen**

<i>Pfannkuchensuppe</i>	4,70
<i>Leberspätzlesuppe</i>	4,70

### **Salate**

<i>Kleiner Salat</i>	5,40
<i>Großer Salat</i>	6,60
<i>Blaukraut</i>	4,50

### **Hauptgerichte**

<i>Bayerischer Schweinebraten in dunkler Biersoße, mit Semmel- und Kartoffelknödel **</i>	15,70
<i>Schweineschnitzel `Wiener Art` mit Pommes frites und Preiselbeeren**</i>	16,80
<i>Ochsenlende medium gebraten, mit Gorgonzolakäse überbacken und Berner Rösti</i>	28,40
<i>Zanderfilet in Estragonbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln</i>	22,30
<i>Schweinelende ``Schweizer Art`` mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	20,30
<i>Audorfer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln **</i>	12,10
<i>Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus ** (2)</i>	13,10
<i>Agnolotti (Nudeltaschen) mit Spinat-Ricottafülle, auf Tomatenspiegel</i>	15,00
<i>Spinatknödel im Pfand`l in Gorgonzola-Käsesoße **</i>	15,40

### **Nachspeisen**

<i>Marilleneisknödel reich garniert</i>	9,70
<i>Schokokuchen mit flüssigem Kern, auf marinierten Kirschen</i>	7,80
<i>Topfenpalatschinken mit Vanilleeis</i>	6,80
<i>Espresso mit Vanilleeis ``Affogato``</i>	5,10

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	5,20
Frühlingsсалatteller mit Schinken-Spargelröllchen und Toast	16,70
Spargel in Kräuter-Ei-Dressing reich garniert, mit Toast	12,80

### **Frischer Schrobenhausener Spargel vom "Spargelbauer Schmaus" mit neuen Kartoffeln in der Schale, dazu**

Zerlassene Butter	89,20
Schinken (roher+gekochter Schinken) und So. Hollandaise	21,50
kleinem Kalbs- Wienerschnitzel und Soße Hollandaise	30,70
Almochsenfiletsteak vom Riederhof	32,50
Garnelenspieß mit leichter Chilli-Hollandaise	29,80
Saiblingsfilet und Soße Hollandaise	28,50

### **Weinempfehlung**

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

*Wir legen eine kurze Pause ein  
von 22.04. bis einschl. 25.04.2024*

