

# Tagesgerichte

## Tagesgerichte

### **Suppen**

Audorfer Käspresknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon 5,40

Spargelcremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln 5,20

### **Vorspeisen**

Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich 15,20

Vorspeisenteller Hummelei (Gamscarpaccio, Schinken-Spargelröllchen 19,00 und Garnelen im Teigmantel, reich garniert) mit Baguette

### **Wild aus Bayrischzell und dem Nesselertal**

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

Rehshmorbraten in Wacholderrahmsoße, mit haugem. Spinatspätzle und Preiselbeeren 22,80

### **Hauptgerichte**

1/4 Bauernente knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel 21,30

Bayerische Ochsenbrust gesotten, mit Petersilienkartoffeln und Blaukraut 14,80

Inntaler Sauerbraten mit Kartoffelknödel 17,20

Gepökelte Ochsenzunge in Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln 16,90

Frischer Schrobenhausener Spargel vom ``Spargelbauer Schmaus`` mit neuen Kartoffeln in der Schale, dazu

- zerlassene Butter 18,20
- Schinken (roh+gekocht) und Sauce Hollandaise 21,50

Sommer- Salatteller mit Putenstreifen und Toast 16,70

oder mit Gamsfiletstreifen und Röstbrotzscheibe 16,70

### **Nachspeise**

Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchten 5,60