

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

Bayrische Griebnockersuppe 4,90

Vorspeisen

Großbergler Vorspeise (Griebenschmalz, Obazda, Schnittlauchfrischkäse und Speck, mit Bauernbrot) 13,80

Riesenrösti mit Räucherlachs, auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich 15,20

Gemischter Vorspeisenteller (Gamscarpaccio, Frühlingsrolle, Räucherlachs, Entenbrustscheiben, Garnele in Kartoffelteigmantel) reich garniert, mit Baguette 19,00

Wild aus Bayrischzell und dem Nesselertal

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

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren 27,30

Hauptgerichte

*Almochsenrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle *** 17,80

Bauernschmaus (Kassler, Schweinshaxe und Grillwürstel auf Sauerkraut und Semmelknödel) 18,30

Frühlings-Salatteller mit Putenstreifen und Baguette 16,70

Lammb Brust mit Kräuterfülle, in Natursoße und Petersilienkartoffeln 18,90

Speckbohnenröllchen 4,90

Nachspeise

2 Kugeln Wahnusseis mit Sahne und Fichtenspitzensirup 7,90

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 9,60

Speisekarte

Speisekarte

Suppen/Vorspeisen

<i>Pfannkuchensuppe</i>	4,70
<i>Leberspätzlesuppe</i>	4,70
<i>Audorfer Käsepressknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon</i>	5,40

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 gegrillt, mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	26,70
<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>Riesentröstli im Pfand'l, mit Rahmschwammerl und gehobeltem Parmesan</i>	17,20
<i>Audorfer Käseespätzle 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	5,70
Frühlingssalatteller mit Schinken-Spargelröllchen und Toast	17,70
Spargel in Kräuter-Ei-Dressing reich garniert, mit Toast	13,90

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

Zerlassene Butter	19,20
Schinken (gekochter+Lachs-Schinken) und Sc. Hollandaise	22,50
Kleinem Kalbs-Wienerschnitzel und Soße Hollandaise	30,70
Kalbssteak mit gegrillten Cocktailtomaten + Sc. Hollandaise	32,90
Lachsforellenfilet und Sauce Hollandaise	24,50

Weinempfehlung

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

*Wir legen eine kurze Pause ein
von 23.06. bis einschl. 26.06.2025*

