

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

Abgeschmalzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln 4,40

Kalbsbrättnockerl in der Tafelspitzbouillon 5,10

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 Nessleral

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

Rehbraten vom Maibock in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren 23,80

Hauptgerichte

Almochsenrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle ** 17,80

Kalbsleber gebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Spanferkelbraten ``Altbayerisch`` mit Kartoffelknödel 18,30

Frühlings-Salatteller mit Baguette, dazu 16,70
Putenstreifen oder Rehfiletstreifen

Nachspeise

2 Kugeln Walnusseis mit Sahne und Fichtenspitzenirup 7,90

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 9,60

Eingelegte Rotweinbirne mit Mousse au Chocolat und Früchten 7,70

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 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 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
Norwegisches Lachssteak 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*

