

Unsere drei Mittagsgerichte vom 24. Mai und von 11:30 bis 15 Uhr

Rahm – Blattspinat mit Salzkartoffeln & Spiegelei	€ 9,90
Schinkennudeln mit Zwiebeln & Ei mit bunter Salatgarnitur	€ 9,90
Gebackenes Kabeljaufilet mit Soß´ Remoulade & Kartoffel – Gurkensalat	€11,90
<u>Ein kleines Mittagsdessert: Zitronenkuchen mit Sahne</u>	€ 3,00

Kartoffelcremesuppe mit Würstl € 5,50

Spargelcremesuppe mit Einlage € 6,50

Gebackener Gemüsestrudel € 13,50
Tomatensoß´ | Salatgarnitur

Penne „Bolognese“ in Tomaten -.Hackfleischsoß´ € 14,00
Frischer Parmesan | Beilagensalat

Ofenfrischer Schweinsbraten an Dunkelbiersoß´ € 16,00
Kartoffelknödel | Krautsalat

Hausgemachter Hühner – Gemüse Eintopf € 12,50
Bauernbrot | frische Kräuter

Papardelle mit gebratenen Rinderlendenstreifen € 18,50
Pfefferrahm | frische Kräuter

Portion Schrobenhausener Stangenspargel mit neuen Kartoffeln € 18,50
Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter dazu

Als Ergänzung:

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	€10,50	Portion Schinken	€ 7,50
Kleines Zanderfilet vom Grill	€10,50	Zartes Rinderlendensteak	€12,00

Zartes Schweinefilet auf Pfeffersoß´ € 19,50
Buntes Gemüse | Kartoffelrösti

Hausgemachte Schweineroulade gefüllt mit Spargel & Speck € 19,50
Getrüffelte Rahmsoß´ | Kartoffelpüree | Trüffel

Gebratenes Filet vom Kapseehecht an Weißweinrahm € 21,50
Buntes Gemüse | Duftreis

Entrecôte (ca. 250gr.) vom Grill mit Kräuterbutter € 29,50
Rosmarinkartoffeln | bunte Salate

Lauwarm aus dem Ofen: **Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne** € 6,00

Geheimrezept: **Schokokuchen mit Vanilleeis & Sahne** € 6,50

Hausgemacht: **Grießflammerie mit roter Grütze** € 6,00