

Tageskarte

Weinempfehlung : Bacchus 2024, Weingut Höfling, Franken halbtrocken 0,25 l	5.90 €
1 Salatteller vom Buffet	4.00 €
<u>Vorspeise:</u>	
Pfannkuchensuppe mit Gemüsestreifen (A,C)	4.80 €
Spargelcremesuppe (G)	5.30 €
<u>Ohne Fleisch:</u>	
Gemüse in pikanter Kokossoße mit Reis und Salat	15.90 €
Spaghetti mit Bärlauchpesto und Salat (A,C,G,H)	15.90 €
<u>Portion Abensberger Spargel :</u>	
Portion Spargel mit Salzkartoffeln und geklärter Butter	16.90 €
oder hausgemachter Sauce Hollandaise (C,G)	16.90 €
dazu Portion Schnitzel Wiener Art (A,C)	8.50 €
dazu 120 g Saftschinken	4.20 €
<u>Vom Schwein:</u>	
Schweinebraten mit Knödel und Salat (L)	15.90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat (A,C)	16.90 €
3 Schweinemedallions auf Rahmschwammerlsoße mit Rösti, Spätzle und Salat (A,C,G)	19.90 €
<u>Vom Rind:</u>	
Clubsteak 500 g mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	32.90 €
Zwiebelrostbraten von der Lende mit Röstkartoffeln, Röstzwiebeln und Gemüse	24.90 €
Sauerbraten mit Semmel-, Kartoffelknödel und Salat (A,C,G)	19.90 €
<u>Vom Kalb:</u>	
Cordon Bleu mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Salat (A,C)	20.90 €
<u>Vom Fisch:</u>	
Zanderfilet mit Rieslingrahmsoße, Salzkartoffeln und Gemüse (A,G)	19.90 €
<u>Vom Geflügel:</u>	
Putensteak auf Pfefferrahmsoße mit Kroketten und Salat (A,C,G)	19.90 €
<u>Desserts:</u>	
2 Apfelkiachl mit 1 Kugel Vanilleeis (A,C,G)	6.50 €
2 Quarkknödel mit Marillenfüllung auf Waldbeerensoße (A,C,G)	6.90 €

Bei Allergien lassen Sie sich vom Wirt oder Koch beraten. Allergenkezeichnung: A Weizen, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfid, R Weichtiere, Zusatzstoffe: 1 Nitrit, 2 Phosphat, 4 Koffein, 3 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Farbstoffe, 8 Antioxidationsmittel

Wir sagen Danke schön für Ihren Besuch und wünschen Guten Appetit!

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 20 Uhr