

VORSPEISEN UND SUPPEN

TATAR VOM RIND

mit Parmesan und Zupfsalat 14 €

„DREI GLASERL“

mit Brotzeitkäse, Bärlauchcreme und Griebenschmalz 8 €

LACHS GEBEIZT

auf Spargelsalat und Kräuter- Senfsauce 11 €

SPARGELCREME

mit Sauerteigcroutons und Schlagrahm 5.50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kalbsbrätspätzle 5 €

GRÜN UND GESUND

„ALTE EICHE“ – FRÜHLINGSSALAT

*mit Hausdressing und gerösteten Kernen
als Beilage 3.50 € / als Hauptgang 9.50 €*

GARNELE

an buntem Blattsalat, Avocado-creme und Hausdressing 13€

ZIEGENKÄSE

mit Frühlingsalat, Speck und Hausdressing 12 €

HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN
mit Kartoffel- Apfelstampf und Haselnusskruste 23 €

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Schmorzwiebeln und Eierspätzle 21 €

BRATEN VOM MAIBOCK
mit Pommes Anna und Frühlingsgemüse 16 €

MÜNCHNER SCHNITZEL
mit Bratkartoffeln, Meerrettich und süßem Senf 14.50 €

KALBSRAHMBRATEN
auf Blumenkohlstampf und Frühlingsgemüse 16 €

SCHROBENHAUSENER SPARGEL
mit Kartoffeln Neue Ernte 17 €

+ gekochtem Schinken 19 €

+ Münchner Schnitzel 21 €

*Wahlweise mit
Sauce Hollandaise oder Nussbutter*

FISCH UND VEGETARISCH

SAIBLINGSEILET VOM FORELLENHOF NADLER

auf Bärlauchrisotto und grünem Spargel 19 €

SCHLUTZKRAPPEN

mit Spinat gefüllt, Parmesan und Kartoffelschaum 14 €

BÄRLAUCHRISOTTO

mit grünem Spargel und Zupfsalat 14 €

„A ZUCKERL“

HOLUNDER CRÉME BRÛLÉE

mit Erdbeersorbet und Schokolippen 7 €

RHABARBER & 2

Parfait mit Röstern und Kaffee crumble 7 €

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Vanillenektarinen und Cassis sorbet 7 €

Für Allergene ☉ Hinweise zu unseren Speisen, sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.