

Vorspeisen & Supp´n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat
Hausdressing / gerösteten Kernd´l
als Beilage 6 € / als Hauptgang 14.50 €

Cremige Spargelsuppe

Croutons/ Kräuteröl
8 €

Tatar vom Rind

klassische Marinade/ Foccacia
14.50 €

Marinierter Büffelmozzarella

Spargel- Erdbeerensalat/ Pinienkerne
14.50 €

Vegetarisch & Vegan

Spinatknödel

braune Butter/ Parmesan/ Beilagensalat
16 €

Hausgemachte Bandnudeln

Spargelragout (Spargelhof Schöberl)
Panko- Nuss Crunch
17 €

Für unseren kleinen Gäste:

Kinderschnitzel
mit Pommes oder Spätzle
11 €
Spätzle
mit oder ohne Sauce
5.50€

Fisch & Fleisch

Gebratene Lachsforelle (Forellenhof Nadler)

Spinat Risotto/ Kräuterschaum
26 €

Pörnbacher Spargel/ Schnitzel „Wiener Art“

Hollandaise oder Butter
Schnittlauchkartoffeln/ Zitrone
24.50€

Zwiebelrost von der Rinderlende (Klaus Hof)

Butterspätzle/ Schmorzwiebelsauce/ Röstzwiebeln
28 €

Zweierlei vom Maibock (Staatsforst Kösching)

Rosa Rücken/ Ravioli/ Sellerie/ Holunderbeeren
28.50€

Rosa gebratene Entenbrust

hausgemachte Bandnudeln/ Spargelragout
26.50 €

„A Zuckerl“

Dreierlei Nascherei

Schokoküchlein/ Bayrisch Creme/ fruchtiges Sorbet
8.50 €

Hausgemachter Windbeutel

Erdbeeren- Rhabarberragout/ Schlagsahne/ Vanilleeis
8 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet

je Kugel
2.70 €

Für Allergene, Zusatzstoffe & Hinweise zu unseren Speisen, sprechen
Sie bitte unsere Mitarbeiter an