



Tageskarte Montag, 11. Februar 2019

Aperitif

Glas Champagner 0,1l € 8,50

Weinempfehlungen

weiß:	2016 Catherine Le Goeuil Cotes du Rhone Villages Cairanne	0,1l/ 0,2l	€ 4,00/ € 7,50
rot:	2017 Masseria li Veli "Orion" Primitivo Salento Puglia	0,1l/ 0,2l	€ 4,00/ € 7,50

Tagesmenü € 11,90

Linsensuppe

Überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch-Kartoffeln

Schmalznudel mit Konfitüre

Suppe

Maronicremesuppe	€ 5,50
Ungarische Gulaschsuppe in der Terrine serviert, mit Bauernbrot	€ 7,90

Aus dem Wasser

Norwegisches Kabeljaufilet in Kaviarsauce und buntem Gemüsereis	€ 17,50
Fangfrischer Bachsaibling von der Aumühle „Müllerin Art“ oder „blau“ mit Butterkartoffeln	€ 19,50

Aus niederbayerischer Jagd

Rehfilet-Geschnetzeltes in Preiselbeer-Dattelsauce mit Marktgemüse und Schupfnudeln	€ 21,50
---	---------

Schmankerl

„Obatzda-Schnitzel“ von der Strohschweinlende in der Brez'npnade mit Kartoffel-Feldsalat	€ 15,50
„Grünkohl-Pfanderl“ Grünkohl mit Kasseler Rücken, Brühpolnischer und kleinen Kartoffeln	€ 16,50
Geschnetzelte Ochsenleber in Balsamicojus mit Apfelspalten und Kartoffelpüree	€ 16,90

Desserts

Spekulatius-Parfait mit Orangenfilets und Schokoladensauce	€ 5,50
Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rumrosinen, Mandeln und Zwetschgenröster (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)	ab 2 Personen p. Pers. € 8,90

Events im Februar

Donnerstag 14. Februar ab 18 Uhr: Romantisches 3-Gang Valentinsmenü € 39,- p. Pers.

Sonntag 24. Februar ab 14 Uhr: Kuchenbuffet mit Stubenmusik

Donnerstag 28. Februar ab 18:30 Uhr: Weiberfasching mit DJ, Eintritt frei