

## abendkarte 30.03.2024

<b>überdosis urlaub</b> <b>hollunder, rum, ananas, limette, rosmarin</b>		<b>10,50 €</b>
vogerlsalat oder rapunzel (vegetarisch) ziegenkäse, rote beete, karamalisierte walnuß		<b>11,50 €</b>
trüffelpasta (vegetarisch)	klein	<b>16,50 €</b>
spargel, frisch gehobelter trüffel, pinienkerne	groß	<b>22,50 €</b>
vitello tonnato	klein	<b>12,50 €</b>
zartes kalbfleisch, thunfisch, kaperm, bittersalate, pinienkerne	groß	<b>17,50 €</b>
fangfrisches filet vom winterkabeljau kartoffel, frischer schrobenhausener spargel		<b>27,50 €</b>
gegrilltes rinderfilet 180 gramm schrobenhausener spargel, sauce hollandaise, kartoffeln		<b>38,90 €</b>
heimisches tomahawk vom jungbullen ca 850 gramm cafe de paris butter, bratkartoffeln, speckbohnen <b>am knochen gereift, kräftiger fleischgeschmack</b> <b>gerne für 2 personen, die auch 35 minuten</b> <b>vorfreude wollen</b>		<b>12 € / je 100 gramm</b>

## Vorspeisen

portion thunfischpaste oder griechischer feta oder oliven mit frischem hausbrot	je	6,50 €
<hr/>		
dreierlei dips orientalischer couscous, pikanter hummus, radieserlfrischkäse		7,50 €
<hr/>		
vorspeisen mix von allem a bissl' was, aber immer anders		14,50 €
<hr/>		
tip-top tartar von bayrischen weideochsen	100 gr.	16,00 €
ei, knoblauchbrot, salat-bouquet (handgeschnitten)	180 gr.	28,00 €
<hr/>		
riesengarnelen im tempurateig marinierte rote beete, avocado, trüffelmajo		17,00 €
<hr/>		

## salate und leichtes

---

großer pflücksalat mit in  
sweet-chiligebratenen rinderlenden streifen  
und avocado **19,90 €**

---

großer pflücksalat mit mozzarella  
und sautiertem gemüse **18,50 €**

---

der malzraum salat - frischer marktsalat und  
warmer kartoffelsalat mit in kübiskernen panierten,  
saftig gebackenen hühnerbruststreifen und kürbis-  
dressing **18,80 €**

---

großer pflücksalat mit linsen, couscous,  
kichererbsen, avocado und cremigen  
ziegenfrischkäse (extra hühnerbrust) **17,80 €**  
**21,80 €**

---

großer pflücksalat  
hühnerbrustfilet gegrillt, cremiger ziegenfrischkäse  
mit honig verfeinert **18,50 €**

---

flammkuchen  
speck, zwiebeln, kräuterschmand **13,90 €**

---

## immer gut

---

kasspatzn' mit dreierlei käse, salat (vegetarisch) 16,90 €

---

kürbismaultaschen (vegetarisch)  
nussbutter, parmesan, pinienkerne 18,50 €

---

rahmige rahmschwammerl  
semmelknödel, kleiner salat (vegetarisch) 18,50 €

---

ofenfrischer krusten-schweinebraten  
knödel, dunkelbiersoß', krautsalat 18,50 €

---

bei niedertemperatur gegartes roastbeef  
bratkartoffeln, sauce remoulade  
(dünn aufgeschnitten und so kalt wie das herz deiner ex) 19,90 €

---

herzhafte kalbsmaultaschen  
kartoffelsalat, bratenjus 19,50 €

---

zwiebelrostbraten aus der rinderlende medium  
gegrillt, rotweinsauce und kaaas'spatzn 31,90 €  
(wenn du zwiebeln und fleisch magst, wirst du es lieben)

## klassiker

original wiener schnitzel vom bayrischen milchkalb gurkensalat, kaltgerührten preiselbeeren	klein normal	16,00 € 26,50 €
<hr/>		
cordon bleu aus der schweinelende, einfach gut		19,50 €
<hr/>		
münchner schnitzel vom schwein in einer senf- meerrettich-panade		17,50 €
<hr/>		
Das andreas hofer schnitzel (schnitzel wiener art) mit gegrilltem speck, spiegelei	klein normal	13,50 € 18,50 €
<hr/>		
der angus burger, cirka 180 gr. angus beef, tomaten, triple cheese, knusprigem speck, zwiebeln		16,50 €
<hr/>		
„grüne ziege“ burger, cirka 180 gr. angus beef, mit avocado, ziegenkäse, tomaten, zwiebeln		16,50 €
<hr/>		
der vegetarische burger, kürbis, fetakäse, zwiebeln, coleslaw		15,90 €

**Genießen Sie unsere köstlichen Hauptgerichte und wählen Sie aus einer unserer Vielzahl von Beilagen, die aufgrund der Mehrwertsteueranpassung separat aufgeführt sind. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und freuen uns darauf Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten!**

## hinten drauf

gebackene apfelkücherl,  
sahne, vanilleeis **8,50 €**

---

wachauer marillenpalatschinken **8,50 €**

---

ofenfrischer kaiserschmarrn  
mit mandeln und apfelmus  
(vorfreude mindestens 20 minuten) **16,00 €**

---

mousse au chocolate  
death by chocolate, himbeeren **7,50 €**

---

pistazientörtchen  
cremig, einfach gut! **8,50 €**

---

Klassische creme brülee **7,00 €**

## beilagen und extras

portion potato dipper	5,00 €
portion trüffel dipper trüffelmajo, frischer trüffel	8,50 €
portion resche bratkartoffeln	6,50 €
gebuttertes marktgemüse	6,50 €
portion cole slaw	5,00 €
knödel extra (kartoffel oder semmel)	4,50 €
beilagen salat	6,50 €
portion warmer kartoffelsalat	6,50 €
portion krautsalat	5,00 €
<i>brotkorb</i>	3,50 €

## abendkarte 30.03.2024

<b>überdosis urlaub</b> <b>hollunder, rum, ananas, limette, rosmarin</b>		<b>10,50 €</b>
vogersalat oder rapunzel (vegetarisch) ziegenkäse, rote beete, karamalisierte walnuß		<b>11,50 €</b>
trüffelpasta (vegetarisch)	klein	<b>16,50 €</b>
spargel, frisch gehobelter trüffel, pinienkerne	groß	<b>22,50 €</b>
vitello tonnato	klein	<b>12,50 €</b>
zartes kalbfleisch, thunfisch, kapern, bittersalate, pinienkerne	groß	<b>17,50 €</b>
fangfrisches filet vom winterkabeljau kartoffel, frischer schrobenhausener spargel		<b>27,50 €</b>
gegrilltes rinderfilet 180 gramm schrobenhausener spargel, sauce hollandaise, kartoffeln		<b>38,90 €</b>
heimisches tomahawk vom jungbullen ca 850 gramm cafe de paris butter, bratkartoffeln, speckbohnen <b>am knochen gereift, kräftiger fleischgeschmack</b> <b>gerne für 2 personen, die auch 35 minuten</b> <b>vorfreude wollen</b>		<b>12 € / je 100 gramm</b>