zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

SONNTAG, 14. APRIL 2024

Aperitif

2022 Rose Frizzante Mineral, Weingut Klotz, Istein	0,1 l	5,50
Brut Rose Reserve, Weingut Bründlmayer, Langenlois	0,1 l	8,50
2020 Pino Sekt Brut, Weingut Münzberg, Landau	0,1 l	7,50
Cuvée Nr. 23 (Rhabarber, Birne, Blüten) Jörg Geiger	0,1 l	5,50

Weinempfehlung

2022 Rose Cuvée Classique, Chateau Romanis	0,25 l	10,50
2020 Vinho Tinto D.O.C., Quinta Do Escudial	0,25 l	10,50

Bierempfehlung

Zwickl (unfiltriertes Helles) vom Fass, Schlossbrauerei Maxlrain	0,5 l	4,00

zur Vorspeise

Lammcroustillant mit Paprikasalsa, Salzzitrone und Frühlingsalat	20,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten und gerösteten Kürbiskernen	13,50
Pfannkuchensuppe	7,50
Kohlrabischaumsuppe mit Croutons	9,50

zum Hauptgang

Seeteufel mit Fenchel, knusprigen Kartoffelbällchen und Krustentiercurrysuppe	37,50
Rib Eye von der Bayrischen Färse mit grünem Spargel und Stampfkartoffeln	38,50
Rinderroulade mit Topfenspätzle und kleinem Salat	26,50
Backhendl von der Poltinger Maishuhnbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Estragon-Senfdip	19,50
Spinatnockerl mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Salat	18,50

zum Nachtisch

Krokantrollen mit Vanillecreme, Erdbeeren und Eis von gebr. Mandeln	16,50
Creme Caramel mit Erdbeeren und Erdbeer-Sauerrahmeis	15,50
Zitronentarte mit Himbeeren und Brombeersorbet	15,50
Hausgemachtes Eis	3,00
Käse vom Tölzer Kasladen	18,50