

## APERITIV

Hausgemachter  
WALDMEISTER -  
SPRIZZ 7,80



## UNSER FRÜHLINGSWEIN:

SCHEUREBE feinherb QW'21  
Weingut Sinß\*, Windesheim, Nahe  
0,1l. 4,60 0,25l. 9,00 0,75l. 25,50

# TAGESKARTE

15.05.2022

CAPONATA (sizilianisches Auberginengemüse mit Kapern und Pinienkernen) - vegan	9.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	10.80
RAHMSÜLZE vom Starnberger See-Fisch* mit Meerrettichsauce	11.80
HAUSSÜLZE* mit blauen Zwiebeln und Kürbiskernöl	13.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter BRACHSE*	14.80
CEVICHE vom RENKENFILET* auf Gemüse-Koriandersalat	19.80
TARTAR vom RINDERFILET* mit Kartoffel-Artischockenrösti	19.80

SPARGELCREMESUPPE 7.80

FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE mit Aiolicrôûton  
Muscheln und gegrillter WILDGARNELE 15.80  
große Portion 21.80

SPINATKNÖDEL mit Scamorza (geräucherter Mozzarella) und Salat	15.80
PARMIGIANA DI MELANZANE (Auberginen, Mozzarella, Parmesan) mit Salat	15.80
bayerischer weißer SPARGEL mit Mandelkräutercreme und Kartoffeln - vegan oder mit zerlassener Butter, und Kartoffeln	19.80

dazu hausgemachter gekochter Schinken\* oder CARNE SALATA\*(Rinderschinken) 5.80  
dazu gebratenes LACHSFORELLENFILET 10.80, gebratenes RINDEFILET\* 15.80

TAGLIATELLE al RAGÚ*	15.80
SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Krautsalat	18.80
KALBSZUNGE* in Kapernsauce mit Butterreis und Frühlingsgemüse	21.80
geschmortes KALBSBACKERL* mit Pilzen, Karotten und Speck*, Semmelknödel	23.80

MATJES VOM RENKENFILET in Gurken-Dill Sauce mit Kartoffeln	18.80
KARPFENFILET* mit SALBEIBUTTER, Kartoffeln und Kräutersalat	19.80
HECHTNOCKERL* auf Blattspinat mit Meerrettichsauce und Kartoffeln	20.80
gebratene RENKE* mit Petersilienkartoffeln und Salat	21.80
gebratenes LACHSFORELLENFILET auf SPARGELRISOTTO	26.80

ERDBEER-RHABARBERGRÜTZE mit Vanilleeis\* 8.80  
BAYERISCH CREME mit Erdbeeren 9.80

Scheibe BROT á 0.50, BROTKORB 2.00

\*Fleisch von der Biometzgerei Packhof oder Landfrau, Fisch aus dem See,  
Eier vom Lothhof in Münsing, Bergkäse vom Biolandhof Herz im Allgäu