

Gel(i)ebte Wirtshausküche

Sonntag, 7. Juni 2020

„Heimatliebe“

Gin aus der bayrischen Toskana mit Zitronenlimo,
Riedner Honig, Preiselbeeren und Rosmarin 4,40

„Holunderspritz“

Hausgemachter Holunderblütensaft
mit Tafelwasser und frischer Minze aus´m Garten 3,00

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen und bunter Kresse 4,90
Laktose

Zwiebelsuppe

mit überbackenen Käse-Toasts und Schnittlauch 4,90
Weizen, Laktose, Sellerie

Spinat-Käse-Knödel

mit brauner Butter und geriebenem Parmesan 9,80
Weizen, Laktose, Ei

Cremiges Spargelrisotto

mit Schmelztomaten, Babyspinat und Kräuterpesto 11,80
Laktose

Filet vom Zander gebraten

mit Kräuterschaum und buntem Gemüsegröstl 14,80
Laktose, Sellerie

Wildschweinbraten aus´m Hirschwald
mit Kartoffelknödel, Salatteller und Preiselbeeren 13,80
Laktose, Sellerie, Senf

Bayrischer Sauerbraten
mit Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller 14,00
Laktose, Sellerie, Senf

Rescher Schwartlbraten
mit Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller 11,80
Sellerie

Backhendl in der Kürbiskernpanade
mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren 11,80
Weizen, Sellerie, Ei

Braumeister Schnitzel im Bierteig
mit Erdäpfelsalat und gemischtem Salatteller 12,80
Weizen, Ei, Sellerie, Senf

Portion Abensberger Spargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und frischem Schnittlauch Laktose 12,80
wahlweise mit:
✓ rohen und gekochten Schinken +4,00
✓ Schnitzel Wiener Art +5,00

Schokoladentarte
mit Mürbteig, Mangosalat und Vanille-Sahne 5,00
Weizen, Laktose, Ei, Nüsse

[#Wirtshaus ist Heimat](#) [#Unterstütze deine Heimat](#)