



## Muttertagskarte:

### Aus dem Suppentopf:

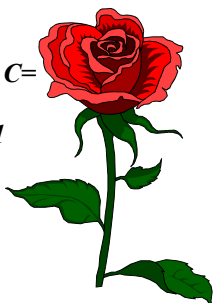
<i>Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel</i>	(a,c,g,l)	4,80
<i>Rindersuppe mit Pfannkuchenstreifen aus Freilassinger Bio Eiern</i>	(A,C,G,L)	4,60
<i>Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	(a.c,g)	5,40

### Hauptgerichte:

<i>Bayrischer Schweinebraten an Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödel und Krautsalat</i>	(A,C,G,L)	13,80
<i>Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, aus der Pfanne, dazu Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	(,C,G,L)	16,50
<i>Zarte Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm serviert mit Kroketten und Karottengemüse</i>		20,80
<i>„Fitnessteller“, Großer Salat mit Hähnchen und Rinderstreifen an Joghurtdressing dazu Weißbrot</i>		15,80
<i>Weich gekochte Ochsenbrust mit Salzkartoffeln und Spinat</i>		15,80
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, dazu Bratkartoffeln</i>	a,c,g,l	23,80
<i>Rinderlendensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Wedges</i>		26,80
<i>Gegrilltes Rinderlendensteak ca 200g an Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer dazu grüne Speckbohnen und Kroketten</i>	(ACGL)	27,80
<i>Putenschnitzel „Wiener Art“, dazu Salzkartoffeln und bunter Salat</i>		17,80
<i>Tagliatelle „Verde“ mit gebratenen Putenstreifen in Champignonrahm</i>		14,80
<i>Mit Blattspinat und Fetakäse gefüllte Hähnchenfiletröllchen, dazu Petersiliekartoffeln</i>		16,50
<i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Kräutersoße dazu Nudeln und Karottengemüse</i>		15,80
<i>Käsespätzle mit Pinzgauer Bierkas und Röstzwiebeln</i>	a,c,g,l	13,80
<u>Desserts:</u>		
<i>Heiße Liebe, Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne</i>		6,80
<i>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>		5,80
<i>Erdbeerkuchrn mit Sahne</i>		4,50

**Wir wünschen guten Appetit!**

10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12Antioxdatonsmittel, 13Süßungsmittel Allergene: A=Glutenhaltig, C= Bio Eier, D= Fisch, G=Milch, H =Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite lo1=Farbstoff, 2=Konservierungstoffe, 3Nitritpökelslaz,6 Geschwefelt, 7geschwärzt,8Phospaht 9 Stabilisator10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12Antioxdatonsm





## *Muttertagsmenüs:*

1

*Rindersuppe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen aus Freilassinger Bio Eiern*

*Zarte Schweinefiletmedaillons Schrobenauser Spargel, Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln*

*Mousse au Chocolat*  
29,50

2

*Spargelsalat an Balsamicodressing mit Olivenöl und Parmesanflocken*

*Gegrilltes Putensteak in der Eihülle serviert auf Käsenudeln*

*„Heiße Liebe“, Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne*

27,50

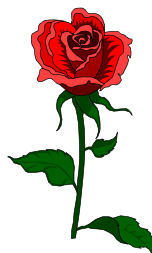
3

*Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen*

*Tagliatelle „Verde“ mit gebratenen Putenstreifen in Champignonrahm*

*Erdbeerkuchrn mit Sahne*

21,80



*Wir wünschen allen Müttern einen schönen  
Muttertag und Guten Appetit!*

# *Frischer bayrischer* *Stangenspargel:*

*Schrobenhauser Stangenspargel an Sauce Hollandaise und  
neuen Kartoffeln*  
15,80

*Schrobenhauser Stangenspargel im Weißbiersteig gebacken, dazu Sauce  
Hollandaise und neue Kartoffeln (a.c,g)*  
18,80

*Zarte Schweinefilets Medaillons mit Schrobenhauser Stangenspargel und  
Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln*  
24,80

*Spargel „Mailänder Art“, mit Schinken und Käse überbacken  
dazu neue Kartoffeln und zerlassene Butter*  
19,80

*Schrobenhauser Stangenspargel mit Schinken und zerlassener  
Butter und neuen Kartoffeln*  
18,80

*Rinderrückensteak (Ca. 200g) mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise  
dazu neue Kartoffeln*  
31,80

*Spargelsalat mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan*  
13,80

***Guten Appetit!***

# *Fischkarte:*

*Salat mit gebratenen Garnelen und Weißbrot*

*14,80*

*Thunfischsalat mit roten Zwiebeln , dazu Weißbrot*

*13,80*

*Gebackenes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat oder  
Salzkartoffeln*

*15,80*

*Zanderfilet in Dillrahmsöße, Salzkartoffeln und Blattspinat (A,D)*

*16,80*

*Alaska Seelachsfilet im Knuspermantel , dazu hausgemachter Kartoffel-  
Gurkensalat*

*14,80*

*Bärlauchspaghetti mit Garnelen*

*14,50*

*Matjesfilet „FinkenwerderArt “, mit grüne Bohnen und frischen roten Zwiebeln  
dazu Salzkartoffeln*

*14,80*

*Wir wünschen guten Appetit!!!*

