



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

Speisekarte April

Aperitif:

„Bacio di Primavera“

Rosmarin-Salbei-Sirup, Prosecco, Tonic Water, Bergamotte, Mineralwasser
€ 9,00

„Rhabarber-Spritz“

Ramazzotti Rosato, Rhabarbersaft, Prosecco, frische Minze, Eiswürfel
€ 9,00

Hausgemachte Holunder-Limonade, grüne Minze, frische Limette
-alkoholfrei-
€ 4,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind

kalt gepresstes Olivenöl, Rucola, Zitrone, Parmesan
€ 17,90

Geräucherter Bachsaibling

vom Fischgut Waldheim in Gröbenried

frisches Salatbouquet, Kartoffelrösti, Senf-Kaviar, Preiselbeer-Meerrettich
€ 19,90

Gebratene Garnelen,

Rucolasalat, frische Erdbeeren, Balsamicodressing
€ 18,90

Gebratener Ziegenkäse

grüner Spargel, Trüffel-Honig, Baby-Leaf-Salat, Rosmarin *vegetarisch*
€ 13,90

>>Langwieder Fitness-Salat<<

Feldsalat, Rucola, Radicchio, Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Walnüsse
Balsamicodressing *vegetarisch*
€ 10,90

dazu wahlweise:

- 3 gebratene Garnelen zzgl. € 8,50

- Streifen von der Wallner Putenbrust zzgl. € 8,50

- gebratener Ziegenkäse zzgl. € 8,50

Gebackenes Sellerieschnitzel

bunter Gärtnersalat, hausgemachter Aioli-Dip *vegan*
€ 15,50

Bunter Vorspeisensalat

Gärtner-Blattsalat, Kirschtomaten, gepickeltes Gemüse,
Senf-Honig-Vinaigrette *vegetarisch*
€ 7,90

Suppen

Spargelcremesuppe

Orange, Sahnklecks, Spargelstückchen *vegetarisch*
€ 8,20

Mediterrane Fischsuppe

(Lachs, Dorade, Garnelen, Meeresfrüchte)

Safran, frische Tomaten, Chili, Aioli, geröstetes Baguette

kleine Portion € 10,20

große Portion € 14,20

Der erste bayerische Spargel ist da

Marinierter Spargelsalat

gebratene Garnelen, Kirschtomaten,
frische Kräuter, Spargel-Vinaigrette
€ 19,50

Portion weißer Stangenspargel

frische Bauernkartoffeln,
wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
€ 23,50

Dazu servieren wir Ihnen gerne

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	€	11,50
kleines gebratenes Lachsfilet	€	11,50
kleines Rinderlendensteak	€	11,50
in Kräutern gebratene Garnelen	€	11,90

Hauptspeisen

In Kräutern gebratenes Schweinefilet

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht
grünes Bohnen-Majoran-Gemüse, Kartoffelrösti, Dijon-Senfsoauce
€ 24,50

Geschnetzeltes von der Schweinelende

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht
Paprikarahm, hausgemachte Spätzle
€ 19,50

>>Münchner Schnitzel<<

mit Meerrettich und süßem Senf paniertes Schweineschnitzel
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht
Pommes frites, Zitronenschnitz
€ 19,50

Wiener Schnitzel – aus der Kalbslende -
resche Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenschnitz
€ 29,50

Geschmorter Rinderbraten

vom Metzgerhof aus Aubing
Nero d´ Avola Jus, Wurzelgemüse, Brezenknödel
€ 23,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende
geschmorte Zwiebeln, Eierspätzle, Naturjus
€ 29,50

In Rosmarin rosa gebratener Lammrücken
provenzalisches Gemüse, Rahmkartoffeln, Kräuterjus
€ 29,90

Kleine Steaks von der Wallner Pute

Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen
Tomaten-Blattspinat, Zitronenjus, Butterreis
€ 25,90

Fischgerichte

Gebratenes Forellenfilet
weißes Spargelrisotto, Gemüsewürfel
€ 26,80

Filet vom Norweger Lachs - kross auf der Haut gebraten
Blattspinat, Duftreis, Hummerschaum
€ 25,90

Vegetarische Gerichte

Gegrilltes Blumenkohl-Steak „Chimichurri“
Kartoffel-Gemüsegröstl *vegan*
€ 17,50

Frische Linguine , würziger Spargelsud
weißer und grüner Spargel, Parmesan, Kirschtomaten, Frühlings-Kräuter
€ 18,50

Allgäuer Käsespätzle
würziger Bergkäse, Röstzwiebeln, kleiner Salat
€ 17,50

Desserts

Frische Erdbeeren
Mascarponecreme geflämmt, Pistazieneis
€ 10,50

Espresso-Mousse
Amarenakirschen, Amarettini
€ 9,90

Kuchen

(von 14:30 bis 18:00 Uhr)

Blechkuchen mit Schlagsahne
€ 6,50

Apfelstrudel
lauwarme Bourbon-Vanillesauce®

oder mit

Bourbon-Vanilleeis®
€ 8,50

Unsere Küchenzeiten:

Montag Ruhetag
Dienstag bis Donnerstag von 17.30h bis 21.00h
Freitag von 12.00h bis 14.00h und von 17.30h bis 21.00h
Samstag, Sonntag, feiertags durchgehend von 12.00h bis 21.00h