

Tageskarte

(die mit einem * versehenen Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich !)

Tagesaperitif: "Landhaus – Sprizz" (Prosecco m. Aperol) € 2.90

Menü A:

Flädlesuppe

€ 11.50

Kalbsrahmbraten (solo * € 9.50)
mit hausgem. Spätzle und kl. Salat

Hausgem. Rhabarber - Tiramisu

Menü B:

Flädlesuppe

€ 11.50

Puten – Medaillons „Madagaskar“ (in Cognac – Pfeffersauce)
mit Kroketten und buntem Gemüse (solo * € 9.50)

Hausgem. Rhabarber - Tiramisu

Vegetarisches Menü:

Spargel – Cremesüppchen mit Croutons

€ 9.50

Bunte Bandnudeln "Andalusisch" (solo * € 7.50)
(mit spanischem Gemüse - Ragout und Manchego - Käseraspeln belegt)

Hausgem. Rhabarber - Tiramisu

Vorspeisen: (jeweils mit Bruschettas)

Melonen – Schiffchen mit Parmaschinken € 6.90
m. Salatgarnitur

Gegrillter Garnelen - Spieß € 6.90
auf Blattsalaten in Bärlauch - Dressing

Suppen:

Flädlesuppe € 2.80

Tiroler Speckknödelsuppe € 2.80

Spargel – Cremesüppchen mit Croutons € 2.80

Unsere Landhaus - Salate: (m. Landhaus – Dressing)

Kleiner bunter Salatteller € 2.90

Großer bunter Salatteller € 4.90

Großer bunter Salatteller mit Putenstreifen und Kräuterbutter - Baguette € 8.50

Salat „Schloss Sisi“ (mit Kräuterbutter – Baguette) € 12.50

Bunte Saisonsalate in Sherry – Essig und Walnuss - Öl mariniert
mit Stangenspargel und dreierlei Schinken belegt

Spargel – Spezialitäten:

Portion Schrobenshausener Stangenspargel mit neuen Kartoffeln € 12.50
dazu zerlassene Butter und / oder Sauce Hollandaise

Dieses Gericht können Sie erweitern:

zusätzlich mit: Schinken (roh / gekocht / Parma oder gemischt) € 16.80

Schweinefilets m. Kräuterbutter € 17.80

Zanderfilet in Mandelbutter € 18.50

Kl. Schnitzel „Wiener Art“ € 15.80

Unsere Empfehlung zum Spargel: „Grüner Veltliner“ 0,2 l: € 4.30

Wild: (jeweils mit Preiselbeeren)

Wild - Geschnetzeltes (von Reh und Hirsch in Pfifferlings – Wildsauce) * € 14.50
mit hausgem. Spätzle und kl. Salat

Perlhuhn – Brust, m. Cranberry und Nüssen gefüllt, in Preiselbeersauce € 11.80
dazu Birnen -Kroketten und Speck - Rosenkohl

Schussfrischer Rehrücken, zart rosa gebraten, an Wildrahm € 18.50
mit hausgem. Spätzle, Kroketten und Mandelbroccoli

Fischgericht:

Edelfisch – Ragout in Spargel - Dillsauce * € 14.50
in Kartoffel – Schiffchen serviert und mit Broccoli - Röschen

Gedünstetes Hoki - Filet „Südsee“ (in Früchte – Currysauce) * € 11.50
an Reissockel und mit kl. Salat

Fleischgerichte v. Grill und aus der Pfanne:

Schweinefilets in Calvados - Apfelrahm * € 11.50
mit Bandnudeln und kl. Salat

Kalbs – Leber „Berliner Art“ (m. Röstzwiebel und Apfelscheibe) * € 11.50
mit Kroketten und buntem Gemüse

Schweinsbraten „Franziskaner“ (in Dunkelbier Sauce) * € 8.50
mit Kartoffelknödel und kl. Salat

Niederbayrische Mastochsen - Brust in Schnittlauch - Sauce * € 9.50
mit Kräuterkartoffeln und buntem Gemüse

Gemischter Braten „Jäger Art“ mit hausgem. Spätzle und kl. Salat * € 9.50

Schweinerücken -Steak unter Bärlauch – Kruste € 9.50
mit Röstinchen und Speckbohnen - Bündchen

Vegetarisch:

Gemüsestrudel auf Allgäuer Käse - Sauce € 8.50
und mit Kräuterkartoffeln belegt

Ravioli „Aspiragi“ (Nudeltäschchen mit Spargelfüllung) * € 7.50
im Blattsalat - Rand mit Parmesan - Sauce