



# Empfehlungen des Tages

(Dienstag – Samstag)



## Suppen

Rinderbrühe mit Brätstrudel und Wurzelwerk	6,90 €
Bärlauchschaumsuppe mit Brotroutons	5,90 €

## Salate

Gebackene Kartoffel-Spargel-Spinat-Rösti mit Kräuterfrischkäse und marinierten Gartensalaten	16,90 €
Marinierte Gartensalate mit Balsamico-Dressing dazu gebackener Feta im Sesammantel	15,90 €

## Hauptgerichte

Kalbsbraten in Sherryrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Blattspinat	21,90 €
Gebackene panierte Leber vom Schwein mit Kartoffelsalat und marinierten Gartensalaten	16,90 €
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Rosmarinjus getrocknete Tomaten, Gartengemüse und Kartoffellaiberl	22,90 €
Gebratenes Forellenfilet* mit Mandelkruste Klosterfusilli, getrocknete Tomaten, Spinat und Parmesan	21,90 €
Rindergulasch „Stroganoff“ mit Gurke, Pilze und Rote Beete, dazu Kartoffelkrapfen	17,90 €

## Vegetarisch

Bärlauch-Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel dazu marinierte Gartensalate	16,90 €
Klosterfusilli in Bärlauchrahm Spargel, getrocknete Tomaten, Parmesan und marinierte Gartensalate	16,90 €

## Dessert

Mandelcreme-Brulée mit Himbeer-Heidelbeer-Ragout	10,90 €
Zwetschgenbavesen frisch gebacken mit Vanilleeis, Sahne und Zwetschgenröster	10,90 €

\*nicht BIO, aus regionaler Zucht, Ullermann in Beilngries

**WEINEMPFEHLUNG**

**Rosé/Rotling - Schoppen 7,80 €**  
trockener, fruchtiger Sommerwein