

VORSPEISEN

Kopfsalatherz mit Passionsfrucht-Buttermilch
Dressing und Radischen

Weisse Currysuppe von Bayrischem Spargel

Mango-Avocado Tatar mit marinierten Crevetten + 3

Asiatisch marinierte Spargelspitzen mit Cashewnüssen

HAUPTGÄNGE

Schweinefilet Geschnetzeltes mit Schwammerl und Rösti

Rösti mit mediterranem Spinat und Freilandeier

Emmentaler Gitzi Ragout mit Marktgemüse und Rösti

Geschmorter Ochsenschwanz nach Grossmutter Art
und Rösti

Entrecôte "Café de Paris" + 9

Matjes Heringfilet "Hausfrauen Art" mit Dillkartoffeln

Fischgratin mit Bayrischem Spargel und
pflückfrischen Morcheln + 5

2 Gang Menü nach Ihrer Wahl 39

DESSERT

Eiskaffee "Attisholz" 8.50 / 13

Zitronen Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber und
Holunderblüten Sorbet 16

Schwäbischer Birnenkuchen mit
Schokoladensorbet 15

Lava Törtchen von der Grand Cru Schokolade
mit marinierten Erdbeeren 16

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Tetuna Weiss, Österreich	2021	0.1l	9.50
Sauvignon Blanc, Südtirol	2022	0.1l	14.00

Rotwein

Segna de Cor, Côte Catalanes IGT	2020	0.1l	12.00
Grenach, Carignan, Syrah			
Terre, Di San Leonardo, Trentino	2016	0.1l	11.00
50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère			