



## Abendkarte

Mi - Sa Küche 12.00 bis 20.00

**Restaurantschluss 21.00**

So Küche 11.30 bis 14.00



### Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,4	5,20
Erdinger Urweisse	0,5	5,20
Sauvignon Blanc trocken Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,00

### Vorspeisen

Spargelkreamsüppchen mit Mandeln	8,00
Ceviche vom Loup de mer (Wolfsbarsch) Limette/ Koriander/ Chili/ Spargel/ Baguette	16,00
Feurige Spianata Calabrese & Parmesan	12,00
Getruffeltes Kalbs - Carpaccio Spargel/ Parmesan/ Baguette	18,00
Vitello Tonnato Kalter Kalbsbraten/ Thunfischmayo/ Kapern Gegrillter Blumenkohl/ Baguette	18,00
Kleiner Schrebergartensalat mit gebackenem Ei	10,00

### Vegetarisch

Rigatoni <sup>spicy</sup> Artischocken/ Spargel/ Chili/ Parmesan	20,00
---	-------

### Fisch

Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch) Mini – Bruschetta/ Gnocchi in Salbeibutter Kapernbutter/ Salat/ Baguette	27,00
Ungarisches Fischpörkölt Scharfer Fischtopf/ Baguette	22,00

## Geflügel

Gebackene Hähnchenbrust auf Steierische Art 21,00  
Kürbiskern/ Mango/ Blattsalate

## Lamm

Ausgelöste Lammschulter 26,00  
Speckbohnen/ Rosmarinkartoffeln

## Spargel

Hinterhainer Allerlei 26,00  
Schweineschnitzel & Rinderzunge  
Petersilienkartoffeln/ Butter

Frischer Spargel 26,00  
Kochschinken & Serrano - Schinken  
Petersilienkartoffeln/ Butter  
Port. hausgemachte Sauce Hollandaise 4,00

## Schwein

Hausgemachte Eisbein Sülze 19,00  
Remoulade/ Bratkartoffeln

## Rind

Vogtländischer Sauerbraten 2 Bambes 21,00  
Bambes/ Rotkraut 1 Bambes 19,00  
Tagliata vom Roastbeef 34,00  
Rucola/ Tomate/ Parmesan/ Baguette

## Dessert

Zimtschnecke mit Vanilleeis 9,00  
Gorgonzola im Blätterteig & Süßes 8,00  
Ziegenkäse - Eis & Quittengelee 9,00  
Cassis – Sorbet 6,00  
Sauerrahm - Basilikum – Eis 6,00  
Tartufo Espresso & Kaffee - Kräuterlikör 9,00  
Espresso & Vanilleeis 7,00

