

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

Crémant Chenin Blanc Brut <i>Domain D'Orfeuilles, Vouvray</i>	0,1 Ltr.	7,00
Élysée Cocktail <i>alkoholfreier Cocktail mit Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine</i>	0,1 Ltr.	4,10

## WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Guillaume Aurèle	0,1 Ltr.	4,40
Chardonnay, trocken, 13,5% vol.	0,2 Ltr.	8,30
Domaine Vignerons de Cers Portdiragnes, Languedoc	0,75 Ltr.	29,50

## VORSPEISE & SUPPE

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelspiegelei, Trüffelmayonnaise, Salatbouquet und knusprigem Brotchip	12,90
Maronencremesuppe mit Croutons	6,70

## HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten aus der bayerischen Rinderlende, medium gebraten mit hausgemachten Käsespätzle	24,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	21,50 *
Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerlrahm und hausgemachten Spätzle	17,90 *
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	24,50 *
"Saccettini" Nudelsäckchen gefüllt mit Taleggio, Ricotta und Birne, dazu junger Spinat Walnüsse und braune Butter	16,90*
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 330g roh) aus dem Bassin, "Müllerin Art" gebraten mit Kräuterkartoffeln	22,90
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit 2 Kartoffelknödel wahlweise mit Speckkrautsalat € 3,70 oder Beilagensalat € 5,70	13,90 *

mit \* gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

## BROTZEITEN UND SALATE €

Aschbacher Brotzeit-Dreier: Schweinsbratensülze, Obazda und Apfel-Griebenschmalz mit Baguette	7,90
Bayerischer Wurstsalat mit Brot	8,90
Schweizer Wurstsalat mit Brot	9,90
Großer Teller hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffeln, dazu Bauernbrot (Servierzeit ca. 15 min.)	10,90
Strammer Max mit rohem und gekochtem Schinken auf Bauernbrot und 2 Spiegeleiern	10,90
Aschbacher Brotzeitbrettl mit Obazda, Apfel-Griebenschmalz, Landjäger, Bergkäse, rohgeräuchertem Schinken und Schweinsbratensülze	14,90
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette	13,90
Feiner Käseteller von der Bio-Dorfkäserei Hubert Stadler in Herrmannsdorf mit Apfel-Birnenchutney, Bauernbrot und Butter	13,20

## DESSERT UND EISSPEZIALITÄTEN

Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen	7,90 *
Lechner´s Aschbacher Creme <i>- Die Spezialität des Hauses mit Löffelbiskuit und Rum -</i>	5,60
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,90
Gemischtes Eis mit Sahne	5,20
Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne	8,40
Coup Dänemark <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	7,70
Großer Eiskaffee oder Eisschokolade	7,50