

## Tageskarte

### Vorspeisen

Gebackener Kalbskopf mit Artischocken und Wildkräutersalat	€ 13,90
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern	€ 14,90
Wachswiches Ei mit frischen Morcheln auf Blattspinat	€ 17,90
Kalbsbries auf Feldsalat	€ 15,90
Seezungenfilet und Lotte mit grüner Sauce auf grünem Spargel	€ 16,90
Rotgarnelen auf Avocadotatar	€ 14,90

### Hauptgerichte

½ Lugeder Bauernente mit Apfelspalten, Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 21,00
Rinder- und Schweinefiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce, Gemüse, Rösti	€ 22,90
Kalbslende mit Morchelsauce, Kaiserschoten und feinen Nudeln	€ 28,50
Geschmortes Kaninchen in Rosmarin mit Blattspinat und Gnocchi	€ 23,90
Geschmortes Allgäuer Bio-Ziegenkitz auf Rahmkohlrabi, Pommes Risolée	€ 26,50
Poltinger Lammschulter und rosa gebratene Keule mit Bohnen, Ratatouille und Oliven-Kartoffelpüree	€ 26,90
Lotte auf wildem Broccoli mit Schnittlauchsauce und Kartoffeln	€ 28,50
Saibling auf Gerstenrisotto mit Gemüse	€ 19,80
Loup de Mer auf gebratenem Spargel mit Trüffelsauce und Kartoffeln	€ 28,50

### Schlemmermenü

Goldforelle mit grünem Spargel  
auf Wildkräutersalat

\*\*\*

Gefüllte Zucchini Blüten & Jacobsmuschel  
auf Krebsauce

\*\*\*

Maibockrücken und Schulter  
mit Mairübchen, Kaiserschoten  
und Pilzcrêpes

\*\*\*

Schokokugel mit Mascarponecreme,  
Erdbeersorbet und Erdbeeren  
€ 49,00

#### Weinempfehlung

2015 Steirische Klassik Berghausen  
Sauvignon Blanc  
Tement, Steiermark  
0,1l € 7,50 0,25l € 15,00

### Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig  
überbacken, Birnen, Feigensenf

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli  
mit Ricotta & Spinat gefüllt, Salbeibutter

\*\*\*

Risotto-Bällchen mit Büffel-Mozzarella  
gefüllt auf gebratenem Spargel mit Tomate

\*\*\*

Ricottacreme in der Mandelhippe  
mit Beeren  
€ 38,00

#### Weinempfehlung

2013 Barbera del Monferrato DOCG  
Romina Tacchino  
Piemont  
0,1l € 7,50 0,25l € 15,00

## Aperitif

Glas Champagner "Henriot" Blanc de Blanc	0,1l	€ 13,50
"Hugo" Vino Spumante, Hollersirup, frische Minze, Eis	0,2l	€ 6,80
Fragolino, Walderdbeerlikör mit Vino Spumante	0,1l	€ 5,80
Aperol Sprizz auf Eis	0,2l	€ 6,80
Glas Prosecco Spumante Superiore "Drusian"	0,1l	€ 5,90
Prosecco Spumante Superiore "Drusian" mit Pfirsich-, oder Himbeerfruchtmark	0,1l	€ 5,90
Martini Bianco, Dry oder Rosso	5 cl	€ 4,80
Campari Soda oder Orange (mit Farbstoff)	4 cl	€ 5,80
Beschwipster Erdbeer- Rhabarber	0,2l	€ 6,10
Taylor's Late Bottled Vintage Port 2011	5 cl	€ 8,90
Sherry trocken oder medium	5 cl	€ 4,80
San Bitter Soda oder Orange	0,2l	€ 4,30
Vitamincocktail aus frisch gepressten Früchten	0,2l	€ 5,10

## Vorspeisen

Blattsalate mit frischen Egerlingen, Speckwürfeln und Croûtons	€ 10,80
Ziegenkäse im Speckmantel mit Salat	€ 11,50
Riesengarnelen auf Hummus	€ 13,90
Ausgelöste Wachtel auf Feldsalat	€ 14,90
Carpaccio vom Rind mit gebratener Riesengarnele	€ 13,90

## Suppen

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl, Brätstrudel und Schnittlauch	€ 4,90
Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Ricottanocken	€ 5,90
Spargelcremesuppe mit Kerbelöl	€ 5,90

Portion **Schrobenshausener Stangenspargel** mit kleinen Kartoffeln  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 19,80

dazu wahlweise

-kleines Rinderfilet	€ 15,00
-kleines Wiener Schnitzel	€ 11,00
-kleines Saiblingsfilet	€ 10,00
-Riesengarnelen	€ 11,00
-Portion Wacholder- oder Parmaschinken	€ 8,00

## Fleischlos Glücklich

<i>Zanderfilet auf Belugalinsen mit Safransauce und Kartoffeln</i>	€ 20,50
<i>Steinbutt mit Olivenkruste auf frischem Blattspinat mit Tomatenbutter und Kartoffeln</i>	€ 27,50
<i>Hausgemachte Ravioli mit Ricotta &amp; Spinat gefüllt in Salbeibutter</i>	€ 16,90
<i>Risottobällchen mit Büffel-Mozzarella gefüllt auf Tomatenragoût</i>	€ 17,90

## Fleisch

<i>Lammrücken rosa gebraten auf Rosmarinjus mit Bohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 27,50
<i>Rosa gebratenes Rehnißchen mit Preiselbeeren, Sellerie Wirsing und Fingernudeln</i>	€ 22,90
<i>Kalbsleber mit Apfelessigbalsamsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	€ 19,80
<i>Rinderfilet mit Parmesankruste auf Schalottensauce mit Bohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 28,50
<i>Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Röstkartoffeln</i>	€ 19,80
<i>Geschmorte Ochsenbacken mit buntem Gemüse und Speck-Kartoffelpüree</i>	€ 19,80

## Desserts und Käse

<i>Bayrisch Crème mit Himbeermark</i>	€ 7,50
<i>Crème Brûlée mit Beeren und Mascarponeeis</i>	€ 9,00
<i>Passionsfruchtparfait mit Ananaskompott</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbet von Himbeere, Zitrone und weißem Pfirsich</i>	€ 7,50
<i>Variation vom Topfen mit Rhabarber und Mandelkrokant</i>	€ 9,00
<i>Schokoladen-Kokos-Eistorte</i>	€ 8,50
<i>Käseauswahl mit Früchtesenf</i>	€ 9,00

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service –und Küchenteam gerne behilflich.

## Kaffee und Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee oder Haferl koffeinfrei</i>	€ 3,40
<i>Haferl Cappuccino</i>	€ 3,60
<i>Haferl Milchkaffee</i>	€ 3,60
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,60
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Espresso doppio</i>	€ 4,10
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 3,60
<i>Haferl Tee</i>	€ 3,60
<i>(Darjeeling, Earl Grey, Vita Orange, Pfefferminze, Rooibos Vanille, Kamille, Kräutergarten, grüner Tee, Sommerbeere)</i>	

## Unsere Bierspezialitäten

<i>Hofbräu Original Münchner Spezial vom Fass</i>	0,25l	€ 3,00
<i>Hofbräu Original Münchner Spezial vom Fass</i>	0,5l	€ 4,10
<i>König Pilsener vom Fass</i>	0,3l	€ 3,50
<i>Weißbier hell vom Fass</i>	0,3l	€ 3,50
<i>Weißbier hell vom Fass</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Radler</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Russ / Cola-Weißbier</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Hofbräu Dunkelgold</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Hofbräu Weißbier dunkel</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Hofbräu Weißbier alkoholfrei</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Hofbräu alkoholfreies Bier</i>	0,5l	€ 4,20

## Erfrischungen

<i>Petrusquelle – Mineralwasser medium oder still</i>	0,25l	€ 2,70
	0,5l	€ 4,20
	0,75l	€ 6,30
<i>San Pellegrino</i>	0,75l	€ 6,80
<i>Cola, Spezi (koffeinhaltig, mit Farbstoff), Fanta (mit Farbstoff)</i>	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,80
<i>Almdudler, Kräuterlimonade aus Österreich</i>	0,35l	€ 4,20
<i>Zitronenlimonade</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Apfelsaft(naturtrüb)</i>	0,25 l	€ 3,30
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	€ 3,70
<i>Apfelsaftschorle (naturtrüb)</i>	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,70
<i>Johannisbeernektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Mangonektar, Ananassaft</i>	0,25 l	€ 3,80
<i>Fruchtschorle</i>	0,25l	€ 3,10
<i>Fruchtschorle</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water (chininhaltig)</i>	0,2 l	€ 3,50

## Schoppenweine weiß

### **Lugana Collo Lungo**

Weingut Visconti

Lombardei

0,1 l € 4,70

0,25 l € 9,50

### **Riesling**

Weingut Hofmann

Franken

0,1 l € 3,80

0,25 l € 7,60

### **Grüner Veltliner**

Gruber

Weinviertel

0,1 l € 3,30

0,25 l € 6,50

### **Grauburgunder**

Weingut Bercher

Baden

0,1 l € 3,80

0,25 l € 7,60

### **Weinschorle**

weiß oder rot

0,25 l € 3,30

0,5 l € 6,50

## Schoppenwein rose

### **Serra Lori, Isola Dei Nuraghi**

Weingut Argiolas

0,1 l € 4,50

0,25 l € 9,00

## Schoppenweine rot

### **Aquilae**

Cabernet Sauvignon

Weingut Canicatti, Sizilien

0,1 l € 4,70

0,25 l € 9,50

### **Pian di Remole**

Weingut Frescobaldi

Toskana

0,1 l € 4,70

0,25 l € 9,50

### **Blauer Zweigelt**

Gruber

Weinviertel

0,1 l € 3,30

0,25 l € 6,50

### **Haberschlachter Heuchelberg**

Trollinger mit Lemberger

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg

0,1 l € 3,10

0,25 l € 6,30

### **Rioja Crianza**

Trempañillo

Sierra Cantabria, Spanien

0,1 l € 6,00

0,25 l € 11,00