

Tages-Karte

Freitag, 20. April 2018

Tages-Menü – Euro 11.40

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



GOLDBARSCHFILET „Gärtnerin-Art“
mit Kräuterbuttersauce und Gemüsestreifen,
dazu Kartoffelpüree

Tages-Dessert

Rhabarber-Erdbeerparfait
mit frischen Früchten und Sahne
5.10 (kleine Probiportion Euro 3.30)

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE – mit Leberspätzle – 3.10
Oberpfälzer KARTOFFELSUPPE – MIT Speckbrotwürfeln – 3.60
SPARGELCRÈMESUPPE aus frischem Spargel mit Einlage, Sahnehäubchen – 5.20

Tagesspezialität

Gebratenes DORADENFILET an Sauce Ravigote (Kräuter-Vinaigrette)
serviert mit kleinen gebratenen Kartoffeln und Artischocken 18.10

Der erste Abensberger Stangenspargel

Frischer STANGENSPARGEL mit zerlassener Butter und Neuen Kartoffeln 13.90
Frischer STANGENSPARGEL mit kleinem Wiener Schnitzel vom Schwein,
dazu Neue Kartoffeln und zerlassene Butter 18.20
Frischer STANGENSPARGEL „Tessiner-Art“ – Hausspezialität – an Tomatenragout,
mit Käsesauce überbacken, dazu Neue Kartoffeln 16.60

Fitness, Leicht & Vegetarisch

ZANDERFILET gebraten – hausgemachte Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat 17.80
Zartes TRUTHAHNSTEAK – mit Kräuterbutter, Reis, Paprika-ZucchiniGemüse 11.70
FRÜHLINGS-SALAT mit gebratenen Truthahnstreifen & Currymayonnaise,
dazu frische Früchte und Weißbrot 12.60
TAGLIATELLE in Trüffelsahnesauce – mit Kirschtomaten & geriebenem Parmesan 11.50
Hausgemachter APFEL-PFANNKUCHEN – mit Kompott 8.50

Heute

SCHWEIZER RAHMSCHNITZEL vom Schwein – mit Schinken und Käse überbacken
auf Sahnesauce, hausgemachte Eierspätzle, gemischter Salat 12.10
Gebratene KALBSRAHMSCHULTER mit hausgemachten Eierspätzle, gemischter Salat 13.30
GEMISCHTER BRATEN vom Schwein und Kalb – mit Semmelknödel und gemischtem Salat 11.10
Gebratene SCHWEINESCHULTER – mit Reiberknödel und Speckkrautsalat 9.80
Ab 14.00 Uhr: Hausgemachte, frische BRATENSULZ – mit Röstkartoffeln 8.50

*** **Der perfekte Abschluss** ***

Kick-It – Espresso mit kleiner Kugel Mövenpick-Vanilleeiscrème 3.10