

# Tagesempfehlung

Dienstag, 02.06.2026

## Hauscocktail

Rhabarber auf Prosecco € 4,90

**Aperol Spritz** alkoholfrei € 6,90

## Hausgemachte Limo

0,5l € 6,80

Ingwer-Limette | Rhabarber-Limette | Apfel-Quitte | Erdbeer-Melisse

## Unser Spargelwein

**Scheurebe** Halbtrocken 0,1 l € 3,90

Weingut von Sonnenberg 0,25 l € 6,90

## Unser Saisonbier vom Flötzinger Bräu

**Wiesn Märzen** 0,5 l € 4,90

Naturradler Alk.frei 0,0% € 4,70

---

## Supp 'n / Vegetarisch

**Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel** € 6,20

**Spargelcremesuppe** € 6,80

### **Süßkartoffelschnitte (Vegan)**

Polenta | Tomatenragout | Rucola € 15,80

## Unser Mittagsmenü bis 14:30 Uhr € 11,90

### **Gemüsecremesuppe**

„Cordon Blue“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren

## Hauptspeis`

**Bismarkhering** mit roten Zwiebeln u. Bratkartoffeln € 14,80

### **Rindersaftgulasch** vom Alpenrind

Kartoffelknödl | Gelbe Rübn-Gmüs € 18,80

### **Frische Pasta** mit Scampi

Tagliatelle | Grüner Spargel € 18,80

### **Rehgulasch** von der Happinger Jagd

Breznknödl | Apfelblaukraut | Birne € 21,80

### **Portion bayrischer Stangenspargel**

Petersilienkartoffeln | Wahlweise mit zerlassener

Butter oder Sc. Hollandaise € 19,80

**mit Schnitzel vom Schwein** € 28,80

**mit Wacholder- und Südtiroler Schinken** € 28,80

**mit Zanderfilet** € 34,80

**mit Kalbsschnitzel** € 34,80

## Süßspeis` | Kuchen

**Sorbet Trio** Mango | Zitrone | Apfel € 6,90

Beerengarnitur (Vegan)

### **Creme Brûlée** mit Bio-Rohrohrzucker flambiert

Weißes Schokoladeneis € 8,90

**Rhabarber-Baiser | Käsekuchen** € 3,90