

TOLL geworden!

Liebe Mama,

Immer bist du für mich da, egal was ist und auch was war. Du tust so unendlich viel für mich.

Mama, ich liebe Dich!

Wir wünschen Euch einen wunderschönen Muttertag und einen guten Appetit!

Die Wirtsleut'
Andrea & Markus,
sowie das ganze Schinken-Peter Team



Auf ein Gläschen

"Aperol Spritz" – Vino Frizzante mit Aperol, Soda und Orangenscheibe auf Eis serviert 0,25 | 8,50 €
 "Hugo" – Vino Frizzante mit Holunder, Limette, Soda und frischer Minze 0,25 | 7,90 €

" Mama's Liebling" – Erdbeer-Hugo, Vino Frizzante mit Holunder, frischen Erdbeeren, Erdbeersaft und Minze auf Eis 0,25 l 8,50 €

Lillet Berry – Lillet blanc mit geeisten Beeren und Schweppes Wild Berry aufgefüllt 0,25 l 8,90 €

"Sepp" – Himbeer-Gin mit geeisten Früchten,

Zitronenlimonade und Prosecco 0,25 l 8,90 €

Mango- Maracuja Spritz Vino Frizzante mit Aperol,

Mango und Maracujasaft auf Eis serviert 0,25 l 8,90 €

Alkoholfreier Crodino-Spritz bittersüße Aromen von Orange & Kräutern

mit Tonic-Water und Soda aufgegossen 0,25 l 7,50 €

**Grapefruit-Bernstein-Spritz** – Essenz von Lavendelblüte, Rosmarin,

Orange, Limette, dazu Tonic, Soda & Orangensaft 0,25 l 7,90 €
Für Beilagenänderungen wird ein Aufpreis berechnet, danke für Ihr Verständnis.





# Hus dem Suppenhaferl

### Mama's Festtagssupperl

Kräftige Rinderbrühe mit Grießnockerl, Mini-Leberknödel und Pfannkuchenstreifen garniert mit frischen Kräutern 8,60 €

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen, Frühlingszwiebeln und Bärlauch-Croutons 7,90 €

### Pfannkuchensupppe

in der Rinderbrühe mit frischen Kräutern 5,90 €



### Münchner Wurstsalat

Scheiben von der Regensburger mit Zwiebelringen, Essiggurkerl und saftigem Schwarzbrot 10,90 € Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen 12,50 €

"Obazda" Bayerischer Biergartenkaas mit Zwiebelringen, Essiggurkerl und ofenfrischer Brez´n 11,90 €

### Carpaccio von der bayrischen Ochsenlende

mit Trüffelsauce, Rucola und Parmesanspäne serviert mit Baguette 15,80 €

**Bruschetta** vier Stück belegt mit Spargel, Ei und Parmesan sowie Tomate, Zwiebel und Basilikum 10,60 €



# Auflug ins Grüne

### Kleiner gemischter Salat

nach Lust und Laune des Frühlings zur Vorspeise oder als Beilage 6,50 €

"Wuide Henna" Salat mit Hähnchenfiletstreifen vom Grill, gerösteten Champignons und gekochtem Ei, mit Dressing ihrer Wahl und ofenfrischem Baguette 16,90 €

"Mecker-Lis'l" gegrillter Ziegenkäse mit Honig beträufelt, auf knackigem Salat an feinem Dressing ihrer Wahl, dazu Stangenweißbrot 17,90 €

"Frühlingsbote" Hirtenkäse und gegrillte Aprikose auf knackigem Salat an feinem Dressing ihrer Wahl, dazu Stangenweißbrot 18,20 €

Dressing zur Wahl

Joghurt // Balsamico // Senf-Zwiebel // Bärlauch

dazu vielleicht:

**Kräuter-Knoblauchbaguette** 5,90 €





### Zanderfilet vom Grill kross auf der Haut gebraten

mit flüssiger Limettenbutter, dazu buntes Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln 24,90 €

#### **Gebackenes Goldbarschfilet**

im Bierteig gebacken mit Remouladensoße und bayrischem Kartoffelsalat 19,80 €



Allgäuer Kasspatzen mit Rahm und frischen Kräutern verfeinert, dazu Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat 15,50 €

### **Tortellini al forno**

in feiner Tomatensahnesoße, überbacken mit Käse frisch aus dem Ofen 11,90 €

### Gemüse-Brezen-Pflanzerl

auf italienischer Käsesoße, mit gegrillter Anti-Pasti-Gemüse 6,90 €

### Veganes Kartoffel-Gemüse-Gröstl

mit gerösteten Champignons, frischem Rucola und veganer Trüffel-Mayonnaise 15,50 €





# Himmlischer

# Frischer, bayerischer Stangenspargel

vom Gänger-Hof aus Niederbayern wahlweise mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Kräuterkartoffeln 19,90 €

## dazu empfehlen wir ...

(Nur Beilagen zum Spargel)

- Schweineschnitzel mit Preiselbeeren 9,90 €
- Lady Steak von der irischen Ochsenlende 15,80 €
- Kross gebratenes Zanderfilet mit Zitronen 14,90 €
- Gemischte Schinkenplatte

mit Schwarzwälder Schinken & mild gegartem Schinken 11,90 €

Spargel-Risotto mit gegrilltem grünem Spargel geschmorten Kirschtomaten und Parmesanchip serviert 17,90

> Spargel-Pasta in leichter Spargelsahne mit weißem und grünem Spargel serviert mit frisch geriebenem Parmesan 17,50



### Viertel bayrische Bauern-Ente

in würzigem Safterl von der Ente, verfeinert mit Orange, dazu Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut 19,70 €

#### **Ofenfrischer Schweinsbraten**

mit reschem Krusterl, würziger Bratensoß', Kartoffelknödel & hausgemachtem Speck-Krautsalat 16,90 €

### "Spofaki"-

Portion von der resch gebratenen Spanferkelkeule mit würziger Soß' aus Hopfen & Malz, dazu zweierlei Knödeln und Apfel-Blaukraut 19,60 €

### **Halbe Schweinshaxe**

frisch aus dem Rohr in würziger Bratensoße mit zwei Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 17,90 €

### Bratenpfanderl

mit Enten und Jung-Schweinebraten in feiner Franziskaner-Weißbier-Soß´, mit zweierlei Knödel und Apfel-Blaukraut 23,90 €

### **Geschmorte Kalbsnuss**

in feinem Kräuterrahm mit Pfannenspätzle und Vichy-Karotten 23,80 €



Husder Panne und vom (

Zartes Schweinefilet in pikanter Pfefferrahmsoße mit gerösteten Champignons und Röstinchen 24,60 €

Bergbauern Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse, Edamer und Meisterschinken, dazu Pommes frites 19,90 €

Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinderl mit Preiselbeeren und Pommes frites 17,90 €

Ochsenfetzen vom irischen Weiderind in Pfefferrahm, mit Speckbohnen

und zünftigen Bratkartoffeln 27,80 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom irischen Weideochsen mit Röstzwiebeln, Bratensoße, Speck-Bohnen und reschen Bratkartoffeln 32,90 €

Für die Zwergerl

Kinderschweineschnitzel mit Pommes frites 10,60 € Kinder Schweinebraten mit Knödel 10,90 € Zwoa Knödel in würziger Bratensoße 6,20 € Spätzle in würziger Bratensoße 6,20 € Pommes frites mit Ketchup 4,90 €





### Eiszwerg Anton – für unsere kleinen Gäste

Vanilleeis und Schokoladeneis mit Schokolinsen, Schokoladensoße, Sahne und Waffelhütchen 5,50 €

Affogato al caffé – Vanilleeis und Espresso 5,90 € mit Likör 6,90 €

## Schokoladenküchlein mit leicht flüssigem Kern

auf warmen Sauerkirschen und Vanilleeis serviert 10,90 €

Kaiserschmarrn (Zubereitung ca. 20 -30 Minuten) frisch aus dem Reindl mit Apfelmus und Vanilleeis 13,90 €

Vanilleeis mit frischen, marinierten Erdbeeren garniert mit Minze 9,60 €

Hausgemachte Apfelkücherl (Zubereitung ca. 20 Minuten) in Zimt-Zucker geschwenkt mit zartschmelzendem Vanilleeis auf Kirschragout und Sahnetupferl 9,90 €

Klassisches Tiramisu garniert mit frischen Beeren 8,90 €

Zweierlei Sorbet auf fruchtigem Obstsalat mit frischer Minze und Staubzucker 8,90 €

