



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Samstag, 04. Mai 2024 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und frischem Schnittlauch 7,90 €

Vorspeise:

Pulled Pork auf geröstetem Wurzelbrot und Rucola 12,80 €

Tomaten-Basilikum Bruschetta mit frisch gezupftem Büffelmozzarella 13,80 €

Hauptgang:

Portion weißer Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Nußbutter 19,90 €

- oder mit Wacholderschinken 22,90 €

- oder mit kleinen Kalbsschnitzeln natur oder paniert 28,80 €

Süßkartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto, Kalamata Oliven, getrockneten
Tomaten und weißen Spargelstücken dazu marinierten Frisee und
frisch geriebenen Parmesan 19,80 €

Wildhackbraten auf Kartoffel- Selleriestampf dazu Kirsch-
Rotweinsöße 23,80 €

Mai-Scholle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und
gegrilltem grünen Spargel dazu Tomaten-Kapernbutter 24,60 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

Dessert:

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 6,20 €

Apfelstrudel auf Vanillesoße dazu Vanilleeis 10,20 €



TAGESKARTE

TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Saturday, 04 May 2024, from 11.30 am until 11 pm

Cold or warm ginger water with honey €5.30

Soups:

Homemade beef broth with liver dumplings €7.20

Creamy asparagus soup with asparagus pieces and fresh chives €7.90

Starters:

Pulled pork on toasted root bread and rocket salad €12.80

Tomato and basil bruschetta with freshly plucked buffalo mozzarella € 13,80

Main courses:

Portion of white asparagus spears
with new potatoes and hollandaise sauce or nut butter €19.90

- or with juniper ham €22.90

- or with small veal escalopes natural or breaded €28.80

Sweet potato gnocchi with wild garlic pesto, Kalamata olives, sun-dried tomatoes and pieces of white asparagus served with marinated frisee and freshly grated Parmesan cheese €19.80

Venison meatloaf on potato and celery mash with cherry and red wine sauce €23.80

European-plaice fried whole with parsley potatoes and grilled green asparagus served with tomato-caper butter €24.60

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream €6.20

Apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream €10.20