



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Samstag, 18. Mai 2024 von 11.30 bis 23.00 Uhr**Suppe:**

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödeln 7,20 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Croutons 7,90 €

Vorspeise:

Geröstete Wurzelbrot-Bruschetta mit Tomate und Bärlauch 13,80 €

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

- dazu mit Wacholderschinken 22,90 €

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

Steinpilz - Panzerotti in cremiger Proseccorahmsoße
gegrillten Pilzen in Kräuterbutter 18,90 €Sauerbraten in Rotweinjus
mit gebratenen Brezenknödel und gegrilltem grünem Spargel 24,80 €Lachsfilet vom Grill
auf weißem Spargel - Babymangold Risotto 24,90 €

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

Dessert:

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 6,20 €

Chia-Kokospudding mit frischem Obst 9,40 €

Gemischter Eisbecher mit Pistazien - Maracuja Eiscreme 9,80 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Saturday, 18 May 2024, from 11.30 am until 11 pm

Soups:

Homemade beef broth with liver dumplings €7.20

Cream of asparagus soup with asparagus pieces and croutons €7.90

Starters:

Roasted root bread bruschetta with tomato and wild garlic €13.80

Main courses:

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

- or with juniper ham €22.90

- or with small veal escalopes natural or breaded €28.80

Porcini mushroom panzerotti in a creamy Prosecco cream sauce
grilled mushrooms in herb butter €18.90

Sauerbraten in red wine jus €24.80
with fried pretzel dumplings and grilled green asparagus

Grilled salmon fillet €24.90
on white asparagus - baby chard risotto

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream €6.20

Chia coconut pudding with fresh fruit €9.40

Mixed ice cream cup with pistachio - passion fruit ice cream €9.80

