

Frühlingsboten im Alten Markt

| Vorspeisen |

FITNESS-BLATTSALATE

mit Sprossen, Zitrusfrüchte, Nüsse und Himbeeressig-Dressing 8,80

*

TAFELSPITZSÜLZE

mit Schnittlauchschmand, Salatbukett und Kartoffelrösti 9,80

*

WARMER SPARGELSALAT

mit Tomaten-Eiervinaigrette auf Blattsalaten 10,80

*

CHAMPIGNON-LAUCHKUCHEN

mit gebratenem Rauchschinken und Schnittlauchsauerrahm 9,80

*

ZARTES MATJESFILET

mit Apfel-Gurke-Zwiebelrahm, Salatbukett
und Petersilienkartoffel 10,80

*

CARPACCIO VON DER KALBSENDE

auf Ruccolasalat mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Parmesan 10,80

| Suppen |

GELBE RÜBENSUPPE

mit geriebenem Meerrettich 4,80

*

FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE

mit Trüffelcroutons 5,50

BAYERN-OX:

Aus der Region, für die Region

Unser Ökobeitrag zwischen Oberbayrischen Land- und den Münchner InnenstadtWirten

Rosa gesottenes RINDER-MAISERL
dünn geschnitten mit Kürbiskernöl kl. 9,80 gr. 14,80

Portion Bratkartoffeln 3,50

*

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Maultaschen 4,80

*

SAFTIGES WAD-SCHENKELGULASCH
mit Paprika und Petersilienkartoffeln 13,80

*

GESOTTENES BÜRGERMEISERSTÜCK/TAFELLSPITZ
mit Apfel-Meerrettichsauce auf Bröselblumenkohl und Nußkartoffeln 16,80

| Hauptgerichte |

WIRTSTELLER

mit Schweinefilet, Pflanzerl, Würst'l und Speck
mit Senf auf Sauerkraut und Nusskartoffeln 15,80

*

PERLHUHNBRÜSTCHEN

mit Thymian gebraten, Mango-Chutney-Sauce auf Zucchinigemüse
und feine Nudeln 16,80

*

GESCHMORTE KANINCHEKEULE

in Weisswein-Koriandersauce und Tomaten-Mandelreis 17,80

*

ROSA OCHSENLENDE

in der Kräuterkruste auf Frühlingsratatouilles und gratinierten Kartoffeln 22,50

| Fisch |

FILET VOM SEEN-SAIBLING

in der Kartoffelkruste mit Rosmarinbutter auf Fenchel-Tomatengemüse 19,80

*

LACHSSCHNITTE

im blauen Mohnmantel auf Rieslingsauce, Blattspinat und Basmatireis 18,80

Süß & Fruchtig

durch den Frühling

OMA'S MARILLEN-RUM GLAS'L

mit Grießflammerie 6,50

*

CRÉME CARAMEL

mit Baileys, Sahne und gerösteten Mandeln 6,50

*

PARFAIT VON ERDBEEREN

mit grünem Pfeffer auf Orangenfiletragout 6,50

*

HIMBEER-SORBET

und Framboise 4,80

*

Karamelisierter

APFELPFANNKUCHEN

mit Calvados und Vanilleeis 7,80

*

MILKAMOUSSE

weißes Schokomousse mit Blaubeermark marmoriert 7,80

UNSER KÄSETELLER

mit Feigensenf, Trauben und Crissini 10,80

*

...oder vielleicht ein Schnapserl für die Verdauung?

AUS DEM HOLZFASS : OBSTLER ODER ENZIAN

Brennerei Lantenhammer 4cl 7,80