

Pasta der Woche

- Spaghetti „Tonno“** Al dente gekochte Spaghetti in würziger Tomatensauce mit schwarzen Oliven, Thunfisch, frischem Rucola und Parmesanflocken € 8,95
- Tagliatelle „Asperagus e Salmone“** Al dente gekochte Bandnudeln mit weißem Spargel und Räucherlachstreifen in Spargelsauce mit Kirschtomaten € 9,95

Jetzt ist Spargelzeit

- Spargelcremesuppe** mit Croutons klein € 3,95
groß € 4,95
- Weißer Stangenspargel „Schwäbischer Art“** mit Sauce Hollandaise und gekochtem Schinken in Kräuter-Pfannkuchen mit Emmentaler überbacken € 17,95
- Weißer Stangenspargel**
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln € 11,95
- Weißer Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
dazu **Schweineschnitzel „Wiener Art“** und neue Kartoffeln 1 Schnitzel € 16,95
2 Schnitzel € 18,95

Hauptgerichte

- Ofenfrischer Schweinebraten „Altbayerische Art“** mit dunkler Biersauce und deftigem Sauerkraut, dazu gefüllter Kartoffel-Grammelknödel in Bröselchmalz € 9,20
- „Ochsen-Pfanderl“** Geröstete Ochsenfetzen mit Zwiebeln und Kräuter-Rührei auf dunkler Biersauce, dazu Röstkartoffeln und Salatteller vom Büffet € 10,80
- „Weltenburger Zwiebfleisch“**
Gekochte Ochsenbrust mit einer Zwiebel-Senfkruste grilliert mit dunkler Biersauce auf Knödelgeröstel und gemischtem Salat vom Buffet € 11,95
- Zarte Schnitzel von der Lammkeule** in Kräuterpanade saftig gebraten, dazu Sour-Creme und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat € 12,95
- Rinderlendensteak „Tiroler Art“**
mit gegrilltem Speck und Tomatenscheiben feinen Röstzwiebeln und Natursauce, dazu Bohnengemüse und Bratkartoffeln € 16,80