

Spargelzeit

Bereits bei den Alten Römern bekannt wurde Spargel vornehmlich als Arzneimittel verwendet. Anfang des 17. Jahrhunderts entstanden die ersten Anbaugelände bei uns, zu denen die Gegend um Schrobenhausen als das größte zusammenhängende Gebiet in Bayern zählt. Es gibt kaum ein Gemüse, dem so eine große gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird, und von dem man behauptet, es mache schlank, gesund und schön – besonders der Spargel aus dem Hofbräu Obermenzing.

Hausgemachte
SPARGELCREMESUPPE ^{a1 g l}
mit Crôutons ^{a1 f g}

5,90 €

SPARGELсалAT
mit Vinaigrette ^{1 3 5 i j l}, gekochtem Ei ^c,
Tomaten und Kräutern

12,90 €

Buntes
SPARGEL-KARTOFFELGRÖSTL ^{c g}
mit frischem Paprika und Sauce Hollandaise ^{c g Alkohol}

10,90 €



PORTION STANGENSPIRGEL ^g
mit Sauce Hollandaise ^{c g Alkohol} und Butterkartoffeln ^g

13,90 €

Zur Wahl mit:

| | |
|--|----------------|
| RINDERHÜFTSTEAK medium gebraten ca. 120g | 18,90 € |
| SCHWEINESCHNITZEL fein paniert ^{a1 a2 a3 a4 c} | 17,90 € |
| PORTION GEMISCHTER SCHINKEN aus eigener Herstellung (Krustenschinken ^{2 8} und Schinkenspeck ²) | 14,50 € |
| GEBRATENES LACHSSTEAK ^d fein gewürzt | 16,90 € |
| POLNISCHE ART mit Bröselbutter ^{a1 a2 a3 a4 c g} , gekochtem Ei und Petersilie | 13,90 € |
| POULARDENBRUST „sous-vidé“ | 16,90 € |

SOUS-VIDE kommt aus dem Französischen und bedeutet wörtlich „Unter Vakuum“. Hier wird das Fleisch bei Temperaturen unter 100° C in einem luftdichten Beutel im Wasserbad gegart. Die zugegebenen Gewürze und Kräuter intensivieren den Geschmack. Nach dem Garen wird das Fleisch nur noch kurz angebraten. Dadurch wird es sehr schonend zubereitet und bleibt zart.

Was Süßes zum Abschluss:



Frische
ERDBEEREN MIT VANILLEEIS ^g
und geschlagener Sahne ^g

4,50 €



Frische
ERDBEEREN MIT GRÜNEM PFEFFER ²⁰
und geschlagener Sahne ^g

4,50 €