

### Speisekarte To Go

Kraftbrühe mit Pfannkuchen	€	4,20
Spargelcremesuppe mit Croutons	€	4,80
Poke Bowl (Reis, Mango, Staudensellerie, Röstzwiebel, Frühlingszwiebel, Edamamebohnen, Avocado, Sesam geröstet) Wahlweise: marinierter Lachs oder gebratener Tofu (vegan) Wahlweise: Erdnussauce oder pikante Terriyakisauce (vegan)	€	12,00
Hausgemachte Spaghetti mit Pfannengemüse und Grana Padano (vegan ohne Käse)	€	9,20
Hausgemachte Gnocchi an Tomatensauce, Grana Padano, Rucola (Vegan ohne Käse)	€	9,20
Gemüse in Curry Kokossauce, Basmatireis (Vegan-pikant)	€	10,50
Zarte Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce, glasierte Karotten Salzkartoffeln,	€	13,50
Feiner Rahmsauerbraten mit Semmelknödel und Salaten	€	12,70
Hirschkalbskeule, Wildrahmsauce, Preiselbeeren, Rosenkohl, hausgemachte Spätzle	€	15,80
Amberger Gruß (Geschmorte Ochsenbacke an Rotweinsauce, Speckwirsing und Semmelknödel)	€	13,80
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Röstkartoffeln und gemischter Salat	€	16,80
Schwäbischer Lendchen Topf (gegrillte Schweinelendchen, Pilzsauce, Käsespätzle, Salatteller)	€	15,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Salat	€	12,80
Schweinesteak vom Grill, Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle, bunter Salat	€	14,90
Grillteller nach Art des Hauses (diverse gegrillte Fleischteile, Duvecreis, bunter Salat )	€	16,80
Rumpsteak gegrillt, Pfeffersauce, hausgemachte Kartoffelkroketten, Pfannengemüse	€	20,50
Filet vom Saibling blau, zerlassene Butter, Salzkartoffeln	€	15,80
Filet vom Saibling gebraten „Müllerin Art“, Butterkartoffeln, bunter Salatteller	€	15,80
Amberger Fischtöpf'l (Filets vom Zander, Saibling, Hechtknödel, Flusskrebsschwänze in Kräutersauce, Salzkartoffeln)	€	19,50
Zanderfilet gebraten, dazu Spargel- Bärlauch- Risotto	€	20,50

### **Frischer Spargel aus Dachelhofen vom Scharl!**

Spargelsalat „Bärlauch-Dressing“, Weißbrot (auch vegan) € 12,50

Portion warmer Stangenspargel € 11,00

Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln € 14,50

Frischer Stangenspargel, warme Butter, Salzkartoffeln € 13,50

Frischer Stangenspargel, Schinken, warme Butter, Salzkartoffeln € 16,50

Wahlweise dazu:

Hinterschinken gekocht € 4,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 5,00

Saiblings Filet gebraten € 7,00

Rinderfilet medium gegrillt € 12,00

Pfannkuchen gefüllt mit frischen Stangenspargel und Schinken, überbacken mit Sauce Hollandaise € 17,00

Geschnetzelt vom Schweinefilet mit Spargel in Bärlauchrahm, dazu hausgemachte Spätzle € 18,50

Desserts:

Michl's Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott € 7,50

“Café au Lait” (Cold Brew Kaffeemousse, Vanillemilch, Hafercrunch) € 8,50

### **Vorbestellung 1 Tag**

½ Ente für 2 Personen, Entensauce, Blaukraut, Kartoffelknödel € 24,50

Ganze Ente für 4 Personen, Entensauce, Blaukraut, Kartoffelknödel € 45,00

### **Chateau Briand für 2 Personen**

Rinderfilet (ca. 500g Rohgewicht) medium gebraten, hausgemachte Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, feines Markt- Gemüse, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffel € 58,00

### **Warme Fisch Mixed Platte für 2 Personen**

Filets vom Wolfsbarsch, Dorade, Lachs sowie Garnelen gegrillt, Pfannengemüse, Rosmarinkartoffel, Dipsaucen € 38,00

### **Grillplatte für 2 Personen**

Rindersteak, Hähnchenbrust, Spieße vom Schweinefilet, Wammerl, Duvecreis, Rosmarinkartoffel, Pfannengemüse, Dipsaucen, Kräuterbutter € 32,00

**Montag sowie Mittwoch bis Samstag von 11h00-14h00 und**

**17h00-20h00 Sonntags von 11h00-14h00 Dienstag**

**geschlossen, Telefon 09621 490049**

**Allergene Liste liegt bereit**