

## Bayerische-österreichische Spezialitäten im Wirtshaus am Spitalplatz



Absolute Frische und beste Zutaten spielen in meiner Küche eine große Rolle. Lassen Sie sich von meinen Kreationen aus der heimischen Küche verwöhnen. Bitte beachten Sie, dass es bei erhöhtem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen kann. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne eine kleine Portion\*.

### Suppen, Zwischengerichte

<b>Tafelspitzbouillon</b> mit Kaspressknödel ACGL	€ 7,80
<b>Spargel-Cremesuppe</b> GO	€ 7,80
<b>Gemischte Blattsalate</b> mit Parmesan-Dressing AGLO	€ 6,80

### Etwas Kleines und Feines

<b>Sülzchen von der Surhaxe</b> mit Spargel-Vinaigrette, Röstzwiebeln, Röstkartoffeln MO	€ 13,80
<b>Hirschpflanzerl</b> , Kartoffelblatt'l, Speckjus, Holzofenbrotsalat CMO	€ 13,90
<b>Spargel-Mango-Salat</b> mit gebackener Hühnerbrust	€ 16,80

### Hauptgerichte

<b>Zwiebelrostbraten</b> auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	€ 26,90
<b>Schrobenhausener Spargel</b> mit Frühkartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise CO <i>Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Weingut Pfeiffer</i>	€ 23,80
<b>Kalbsschnitzel natur</b> mit Frühkartoffeln, Spargel und Sauce Hollandaise CO <i>Unsere Weinempfehlung: Chardonnay, Weingut Salzl</i>	€ 24,90
<b>Dreierlei vom Geschmortem, Gebratenem, Gebackenem</b> Kalbsvögerl (geschmorte Kalbshaxe), gebackenes Kalbsbackerl, gebratene Kalbsleber mit Kartoffel- Zwiebel-Stampf, Madeira-Sauce AOMG <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	€ 25,80
<b>Wiener Schnitzel</b> in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurken-Salat ACOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	€ 24,90

<b>Kaspressknödel</b> mit gehobeltem Bergkäse, brauner Butter und feinen Blattsalaten AOCM <i>Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Ilonka Scheuring</i>	€ 17,80
<b>Käserahmspätzle</b> mit Röstzwiebeln und marinierten Blattsalaten AOCM <i>Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Ilonka Scheuring</i>	€ 16,80
<b>Getrüffelte Polentacreme</b> mit Ratatouille-Gemüse und Bergkäse o <i>Unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl</i>	€ 16,80

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote auf den Tafeln

Für unsere kleinen Gäste (bis 120 cm 😊)

<b>Spätzle</b> mit Soß' ACGO	€ 5,50
<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes und Ketchup ACG	€ 9,50
<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffelstampf ACO	€ 7,50

### Zum süßen Abschluss

Kaiserschmarrn mit Apfelmus* <u>wahlweise</u> mit Rum-Rosinen** ACG	€ 11,50
Eispalatschinken mit Schokoladensauce, Schlagobers, Orangenfilet** ACGO	€ 9,90
Affogato al caffè (1Kugel Vanilleeis mit Espresso) c,G	€ 3,70
Steirer Eis (cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl) c,G	€ 7,80
Vanilleeis, 1 Kugel A, c	€ 1,40

\*bei hohem Gästeaufkommen mind. ca. 30 Minuten Wartezeit, \*\* mit Alkohol

Auflistung der Allergene: A: Gluten haltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, G: Milch, F: Sojabohnen, H: Schalentiere, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, R: Weichtiere, O: Schwefeldioxid und Sulphite, Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden

\*kleine Portion: abzgl. € 2,00