

## Tageskarte für Montag, den 22. April 2024

### Vorspeise

Ziegenkäse mit Tannenhonig gratiniert an Frühlingssalaten und Bärlauchdip € 14,20

### Suppen

Lauchcremesuppe mit Croutons € 6,50

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln € 5,90

### Menü

Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleisch  
1 Kugel Erdbeersorbet € 14,20

### Der Küchenchef empfiehlt

Portion Stangenspargel aus Schrobenausen  
mit kleinem Kalbsfilet, Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln € 28,40

Saures Kalbslänglerl mit Semmelknödel € 13,20

### Tagespezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

Gekochte Ochsenschulter mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Karotten € 16,00

Münchener Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 15,60

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und buntem gemischtem Salat € 26,00

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat € 21,00

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit Apfel, Zwiebeln, Butterkartoffeln und Salatgarnitur € 14,80

Schweinefilet in grüner Pfeffersoße mit Kroketten und buntem Salat € 26,20

Putenbruststeak mit Tomate und Käse überbacken dazu Röstinchen und Salat € 18,80

### Wild aus dem Werdenfelser Land

Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 17,60

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 24,40

### Fisch

Frischer Stangenspargel aus Schrobenausen  
mit kleinem Lachssteak, Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln € 28,40

### Vegetarisch

Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln € 26,20

Frische Champignons in Rahm mit Semmelknödel und Kräutern € 14,20

### Dessert

2 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne € 9,80