

# Saisonales

## Vorne weg

SPARGELCREMESUPPE

Schnittlauch | hausgemachte Croutons - 7,50

## Hauptsache

SPINATLASAGNE

Blattspinat | Karotten | mit dreierlei Käse gratiniert - 15,90

SCHWEINSWÜRSTL

Hausgemachtes Sauerkraut | scharfer Senf | Sauerteig-Bauernbrot- 15,90  
Mit Bratkartoffeln + 2,50

SCHROBENHAUSENER STANGENSPARGEL

Niedertemperaturgegart | Zerlassene Butter | Salzkartoffeln - 19,50

Dazu Hausgemachte Frankfurter Grüne Sauce + 4,50

Dazu Hausgemachte Sauce Hollandaise + 4,50

Dazu rohen und gekochten Schinken + 4,50

Mit Bratkartoffeln + 2,50

MAISERL NACH TAFELSPITZ-ART MIT FRANKFURTER GRÜNER SAUCE

Hausgemachte Sauce mit 7 Kräutern und Bio-Ei | Salzkartoffeln - 21,50

Mit Bratkartoffeln + 2,50

## Was Siaß geht immer

ERDBEEREN IM WEINTEIG

Schokoeis | Puderzucker - 8,50



### Unser Wirtshaus

gehört zu den wenigen Slow-Food-prämierten Adressen in Niederbayern – ein Zeichen unserer Leidenschaft für ehrliche, nachhaltige Küche. Unser Küchenchef war Teil der ersten Slow-Food Akademie Deutschlands, die wir später zum Thema nachhaltige Gastronomie selbst zweimal ausrichten durften. Seit 2016 sind wir zudem bio-teilzertifiziert und legen großen Wert auf hochwertige und bewusst ausgewählte Zutaten.