

Aperitif:

“Frühling”

Crémant d'Alsace, Henri Kieffer | Himbeer-Rhabarbersirup
7,9

„Bockhorn-Royal“- Menü

4 Gänge, wie wir uns die moderne bayerische Küche vorstellen!

Knusper-Forelle

Kräutermayo | Radieserl & Kohlrabi | Kren | Apfelgel

~

Bergkäse-Ravioli

Nussbutter | gebratener Blumenkohl | marinierter Babyspinat

~

Geschmorte Rinderschulter

Portweinsauce | glasierte Kohlrabi | Speckknödel
oder

Maishendlbrust

Madeirasauce | grüner Spargel | Polentaschnitte

~

Joghurt-Crème brûlée

Bayrische Erdbeeren | Butterstreusel | Sorbet

**inkl. Gruß aus der Küche &
Espresso**

Vorfreude

Gemischter Beilagensalat

Honig-Senf-Dressing | 6

Spargelcremesuppe

Croûtons | Schnittlauch | 9

Knusper-Forelle

Kräutermayo | Radieserl & Kohlrabi | Kren | Apfelgel | 17

Marinierter Spargel

Kräutervinaigrette | Gebackenes Ei | 15

Süße Verführung

Joghurt-Crème brûlée

Bayrische Erdbeeren | Butterstreusel | Sorbet | 14

Inges Nascherei

Vanilleeis | Espresso | Baileys | Sahne | Amarettini | 9

Milchreis

Zimt-Zucker | Zweierlei Rhabarber | Himbeeren | 12

3erlei hausgemachtes Eis

Auf einem Eisblock serviert

9,5 (1 Kugel 3,5 | 2 Kugeln 6,5)

HAUPTSACHE – GENUSS

Geschmorte Rinderschulter

Portweinsauce | Glasierte Kohlrabi | Speckknödel | 25

Filet von der Herdweger Lachsforelle

Dillsauce | Romanesco | Kroketten | 28

Bergkäse-Ravioli

Nussbutter | gebratener Blumenkohl | Marinierter Babyspinat | 23

Maishendlbrust

Madeirasauce | grüner Spargel | Polentaschnitte | 25

Unsere Weinempfehlung im Frühjahr:

2024 Scheurebe

VDP. Gutswein

Weinbau Hans Wirsching, Iphofen, Franken

Exotische Aromen verbunden mit einer dezenten, aber erfrischenden Säure.

Trinkvergnügen – perfekt zum Spargel!

0,1l – 4,5 | 0,2l – 9 | 0,75l – 32

2022 Merlot

Alto Adige DOC

Weingut Alois Lageder, Margreid, Südtirol

Würzig – fruchtig – saftig

Der Rotwein für den Frühling.

0,1l – 5 | 0,2l – 10 | 0,75l – 36

HAUPTSACHE – HEIMAT

Bayrischer Spargel

Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln | 23

Passend dazu: Landschinken +4 | eine Scheibe Ernas Schnitzel +6 | Lachsforelle +10

Zwiebelrostbraten

Portweinjus | Spätzle | kleiner Salat | 29

Cordon Bleu

Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat | 19

Ernas Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes oder Kartoffelsalat | 16

Brotzeit is de scheenste Zeit!

Currywurst mit Pommes | 13

Kalter Braten mit Kren und Brot | 9,5

Gebackener Camembert & bunte Salate | 12

**Bayrischer Wurstsalat mit Brot | 10
mit Käse +2**

Nur für Kinder:

Schlawiner-Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein | Pommes | Ketchup

9

Spätzle mit Soße

6