

Aperitif:

„Kir Royal“

Crémant d'Alsace, Henri Kieffer Fils & Crème de Cassis
7,9

„Bockhorn-Royal“- Menü

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

Gebeizter Lachs

Blaukrautbeize | Zweierlei Blumenkohl | Couscous | Wachtelei
Sauvignon Blanc „Kaitui“ – Weingut Markus Schneider – Pfalz

~

Nudeltascherl von Kartoffeln und Kräutern

Wildkräutersalat | Nussbutter | Parmesan
Bockhorner Wirtshaus Cuvée – Weingut Otto Stachel - Pfalz

~

Rindsroulade

Schmorsauce | Spätzle | Wurzelgemüse
Valpolicella Ripasso Classico – Weingut Novaia - Italien

oder

Lachsforelle

Kren | Pichelsteiner-Gemüse | Kartoffelstroh
Grüner Veltliner – „Am Berg“ – Weingut Bernhard Ott – Österreich

~

Weißer Schokomousse

Rhabarber | Himbeersorbet | Mandelhippe
Symphonie de Novembre Jurançon – Französischer Süßwein

inkl. Gruß aus der Küche & Espresso

69

Weinbegleitung inkl. Aperitif

21

Davor

Gemischter Beilagensalat

Honig-Senf-Dressing

6,5

Cremesuppe von Sellerie und Bärlauch

Croûtons | Schnittlauch

8

Gebeizter Lachs

Blaukrautbeize | Zweierlei Blumenkohl | Couscous | Wachtelei

14,5

Vogersalat

Kartoffel-Dressing | Kerndl | Belper Knolle | Speck

11

Danach

Weißer Schokomousse

Rhabarber | Himbeersorbet | Mandelhippe

11,5

Inges Nascherei

Vanilleeis | Espresso | Baileys | Sahne | Amarettini

8,5

Grießschnitten

Vanillesauce | Zwetschgensorbet | Zwetschgenröster

11

3erlei hausgemachtes Eis

Auf einem Eisblock serviert

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

HAUPTSACHE – GENUSS

Rindsroulade

Schmorsauce | Spätzle | Wurzelgemüse
26

Gebackenes Mauggener Ei

Senfsauce | Kartoffel-Lauch-Püree | 2erlei Spinat
19,5

Filets von der Herdweger Lachsforelle

Kren | Pichelsteiner-Gemüse | Kartoffelstroh
26,5

Wammerl -sous vide-

Dunkelbiersauce | Salzzitrone | Chili-Mayo | Wilder Brokkoli | Süßkartoffelpüree
24,5

Flanksteak

Jacky-Cola-Sauce | Knoblauch-Pfeffer-Fritten | Krautsalat
28

Unsere Weinempfehlung im Frühjahr:

Grüner Veltliner „Am Berg“

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn - Österreich

Einfach ein lässiger, frischer und feiner Veltliner.

Spannt den Bogen zwischen Eleganz und unkomplizierten Trinkvergnügen.

0,1l – 5,5 | 0,2l – 11 | 0,75l – 36

HAUPTSACHE – Heimat

Rahmschwammerl & abgebräunte Serviettenknödel

Kleiner Salat

17

Ernas Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes oder Kartoffelsalat

16,5

Milzwurst

Bratensauce | Kartoffelsalat

12,5

Gebackenes Seelachsfilet

Sauce Rémoûlade | Kartoffel-Vogerlsalat

18,5

Kalter Braten

Kren | Brot

10

Currywurst

Pommes

12

Cordon Bleu

Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat

19,5

Nur für Kinder:

Schlawiner-Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein | Pommes | Ketchup

9

Spätzle mit Soße

6,5