

## **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!**

### **Roastbeef vom Kalbsrücken**

Curry-Mayo | Fenchelsalat | Schwarzbrotknöderl

~

### **Nudeltascherl von Kartoffeln und Bärlauch**

Nussbutter | Parmesan | Spargel grün & weiß

~

### **Geschmorte Ochsenbackerl**

Portweinsauce | Rahmkohlrabi | Spätzle

oder

### **Filets von der Herdweger Forelle**

Beurre blanc | Spargel grün & weiß | Graupenrisotto

~

### **Weißer Schokomousse mit Basilikum**

Erdbeeren | Rhabarbersorbet | Mandelhippe

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

69

## Vorfreude

### **Gemischter Beilagensalat**

Honig-Senf-Dressing

6,5

### **Spargelcremesuppe**

Croûtons | Schnittlauch

8,5

### **Roastbeef vom Kalbsrücken**

Curry-Mayo | Fenchelsalat | Schwarzbrotknöderl

14,5

### **Marinierter Spargel**

Belugalinsen | Brotchips | Belper Knolle

12

## Süße Verführung

### **Weißer Schokomousse mit Basilikum**

Erdbeeren | Rhabarbersorbet | Mandelhippe

11,5

### **Inges Nascherei**

Vanilleeis | Espresso | Baileys | Sahne | Amarettini

8,5

### **Erdbeer-„Pfannkuach“**

Vanille Espuma | Erdbeeren

11

### **3erlei hausgemachtes Eis**

Auf einem Eisblock serviert

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

## HAUPTSACHE – Heimat

### **Bayerischer Spargel**

Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln  
22,5

Passend dazu: Landschinken +3,5 | 1 Scheibe Ernas Schnitzel +5,5 | Lachsforelle +9,5

### **Semmelknödel & Rahmkohlrabi**

Schnittlauch | kleiner Salat  
16,5

### **Cordon Bleu**

Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat  
19,5

### **Ernas Wiener Schnitzel vom Schwein**

Pommes oder Kartoffelsalat  
16,5

### „Brotzeit is` de scheenste Zeit“

**Currywurst mit Pommes | 12**

**Kalter Braten | 10**

**Bayerischer Wurstsalat | 10**

**Schweizer Wurstsalat | 12**

### Nur für Kinder:

#### **Schlawiner-Schnitzel**

Paniertes Schnitzel vom Schwein | Pommes | Ketchup  
9

#### **Spätzle mit Soße**

6,5

## **HAUPTSACHE – GENUSS**

### **Geschmorte Ochsenbackerl**

Portweinsauce | Rahmkohlrabi | Spätzle

26

### **Nudeltascherl von Kartoffeln und Bärlauch**

Nussbutter | Parmesan | Spargel grün & weiß

22,5

### **Filets von der Herdweger Forelle**

Beurre blanc | Spargel grün & weiß | Graupenrisotto

26,5

### **Maishendlbrust**

Madeirasauce | frische Erbsen & Mairübe | Schnittlauch-Kartoffelpüree

24,5

### **Grillteller „Gasthaus Weber Style“**

Rinderlende | Wammerl -sous vide- | Maishendl | Gourmet-Bratwurst  
BBQ-Sauce | Knoblauch-Chili-Butter | Wilder Brokkoli | Grillkartoffeln

28

### **Unsere Weinempfehlung im Mai:**

#### **Würzburg Silvaner 2023**

Weingut am Stein, Würzburg

*Ein bayrischer Bilderbuch-Silvaner – perfekt zum Spargel  
Trocken, mineralisch, Kräuterwürze, zarte Frucht, feine Säure*

0,1l – 5,5 | 0,2l – 11 | 0,75l – 36