

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

<b>Kir Royal</b> <i>Crème de Cassis mit bayerischem J. Oppmann Sekt aufgegossen</i>	0,1 Ltr.	7,00
<b>"Aecht Bitter" - alkoholfrei, sanft prickelnd, Manufaktur Jörg Geiger</b> <i>Obstkomposition aus u.a. grüner Jagdbirne, Stachelbeere, Quitte und Wermut</i>	0,1 Ltr.	7,00
<b>Crémant Chenin Blanc, brut</b> <i>Domain D'Orfeuilles, Vouvray</i>	0,1 Ltr.	7,90
<b>Ayinger Kellerbier</b> <i>Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier</i>	0,5 Ltr.	5,30

## WEINEMPFEHLUNG

<b>Aragosta – Vermentino di Sardegna</b> DOC, trocken, 13% vol.	0,1 Ltr.	5,90
<b>Weingut Cantina Santa Maria La Palma, Sardinien</b> <i>Delikater, angenehmer Duft, am Gaumen saftig, frisch und trocken mit mildem Abgang.</i>	0,2 Ltr.	10,80
	0,75 Ltr.	38,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo "Tatone"</b> Montepulciano, DOC, trocken, 14% vol.	0,1 Ltr.	6,50
<b>Weingut Terra d'Aligi</b>	0,2 Ltr.	11,90
<i>Tiefes Rubinrot, opulentes Aroma nach dunklen Beeren und Amarenakirsche, Noten von Zimt, Schokolade und Vanille. Am Gaumen dicht und kraftvoll, dabei elegant mit feinen Tanninen. Langes Finale.</i>	0,75 Ltr.	39,90

## GENIEßERWEIN

<b>Tohuwabohu</b> 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, trocken, 14,5% vol. Weingut Schneider, Pfalz <i>Charakteristische Bordeaux Aromatik mit deutlichen Cassisnoten. Unglaublich dicht und kraftvoll. Ausgebaut im Barrique.</i>	0,75 Ltr.	57,00
--	-----------	-------

## VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Duett von der Ente	
Gebackene Praline und Entenleberparfait im Krokantmantel auf Topinamburpüree und Quittengelee	17,90
Gebratene Rehfiletstreifen mit Schmorzwiebeln, Buchenpilzen, Wildpreiselbeeren und Feldsalat mit Walnussdressing	
Rehfiletstreifen als Probierportion	9,90
Ceviche von Black-Tiger Riesengarnelen, asiatisch mariniert mit Avocado, Mango, Granatapfel und Koriander	
Ceviche als Probierportion	9,90
Gemischter Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,90

## SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit Pernod und Creme fraîche	11,90
Probierportion in der Espressotasse	6,50
Maronen - Cremesuppe mit Croutons	
Probierportion in der Espressotasse	4,70
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	8,90

## WOCHEN-MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Maronen - Cremesuppe mit Croutons  
- Probierportion in der Espressotasse serviert -

\*\*\*

Saftig geschmortes Hirschgulasch  
mit gebratenen Serviettenknödeln und Wildpreiselbeeren

\*\*\*

Affogato al caffè  
- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü  
€ 30,00

# HUMMER- UND GENIEßERWOCHE

€

Montag - Samstag (außer Sonn- und Feiertag) 12.00 - 21.00 Uhr

1/2 ausgelöster Atlantik Hummer auf Tagliarini mit mediterraner Tomatensauce, Knoblauch, Chili und grünem Spargel	39,90
1/2 ausgelöster Atlantik Hummer mit Sauce hollandaise gratiniert, auf cremigem Blattspinat und Kräuterkartoffeln	39,90
Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet im Brotmantel mit Pilzfarce, Trüffelsauce, glasierten Fingerkarotten und Kartoffel-Lauchpüree	35,90
Rosa gebratene Medaillons vom Hirschfilet mit Wirsingpraline, Kartoffel-Baumkuchen und Preiselbeersauce	35,90 *
"Aschbacher Fischsuppe" Garnelen, Muscheln und gebratene Fischfilets aus dem Atlantik dazu Wurzelgemüse, Koriander, Sauce Aioli und Knoblauchbaguette	33,90
Auf der Haut gebratenes Filet vom Atlantik Wolfsbarsch mit Balsamicolinsen und Kartoffelschaum	35,90 *

## GENIEßERMENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Ceviche von Black-Tiger Riesengarnelen, asiatisch mariniert  
mit Avocado, Mango, Granatapfel, Koriander  
- als Probierportion -

\*\*\*

Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet im Brotmantel  
mit Pilzfarce, Trüffelsauce, glasierten Fingerkarotten und Kartoffel-Lauchpüree

\*\*\*

Pralinenmousse mit Passionsfrucht,  
weißer Schokolade, Himbeeren und Schokoladenchip

3-Gang Menü  
€ 54,50

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

## ASCHBACHER SCHMANKERL

€

Saftig geschmortes Hirschgulasch mit gebratenen Serviettenknödeln und Wildpreiselbeeren	29,90 *
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	32,90 *
dazu ein Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,90
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	32,90 *
"Aschbacher Zwiebelrostbraten" Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	33,90
Fangfrischer Inntaler Saibling (ca. 350g roh) aus dem Bassin im Ganzen serviert, in Aromaten mit brauner Butter gebraten dazu Kräuterkartoffeln und Zitrone	33,90

## VEGETARISCHE GERICHTE

Nudelsäckchen gefüllt mit Pecorino und Birne, dazu junger Spinat und Parmesan	22,90
Kaspressknödel mit brauner Butter und cremigem Wirsinggemüse	23,90 *
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln und einen Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	24,90 *

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

## DESSERT

€

Pralinenmousse mit Passionsfrucht, weißer Schokolade, Himbeeren und Schokoladenchip	9,90
Lebkuchen - Crème brûlée mit Kumquatsragout und Glühweineis	9,90
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	9,90 *
Lechner`s Aschbacher Creme - Die Spezialität des Hauses: Sahnecreme mit Löffelbiskuit und Rum	7,10
Affogato al caffè - Vanilleeis mit Espresso -	5,20
Hausgemachter, karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott	15,90
- Kleinere Portion-	12,90

### ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2022 Riesling Auslese  
edelsüß, 7,5% vol.  
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz  
*Feine Noten von Honig, Weinbergpfirsich und Stachelbeere.  
Am Gaumen ein wunderbares Süße-Säure-Spiel.*

0,1 Ltr. € 6,90 0,75 Ltr. € 45,00

### ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	2,50
auch vegan möglich: Erdbeere, Zitrone, Mango	2,50
Coupe Dänemark Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,20
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,90

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion  
Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.