

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

Hausgemachter Punschcocktail <i>mit Prosecco, Orange und Eis</i>	0,2 Ltr.	8,50
"Rotfruchtig" - alkoholfrei, prickelnd Manufaktur Jörg Geiger <i>Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe von Quitte und Limette.</i>	0,1 Ltr.	6,70
Champagne Lanson Black Label, brut <i>Elegant &amp; fruchtig.</i>	0,75 Ltr.	60,00
Frizzante Bavarese Valentin <i>Perlwein mit Duft nach reifen Früchten, goldgelb und spritzig</i>	0,1 Ltr.	6,50
Ayinger Winterbock <i>Untergäriger, dunkler Doppelbock. Vollmundig-malziger Geschmack.</i>	0,5 Ltr.	5,10

## WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay, QbA trocken, 13% vol. Weingut Schneider, Pfalz <i>sehr gelungener Chardonnay, am Gaumen weich und mild mit würzigem und feinfruchtigem Charakter nah exotischen Früchten</i>	0,1 Ltr.	5,90
	0,2 Ltr.	10,50
	0,75 Ltr.	37,50
Syrah Chameleon trocken, 14,5% vol. Weingut Bradgate, Südafrika <i>in der Nase kräftige Noten von Pflaume, Veilchen, Lorbeer und Leder. Am Gaumen würzig, vollmundig und harmonisch</i>	0,1 Ltr.	5,10
	0,2 Ltr.	9,60
	0,75 Ltr.	35,00

## GENIEßERWEIN

2019 Grüner Veltliner "Ried Lamm" 1. Gewächs, trocken, 13,5% vol. Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal <i>Komplexes Bukett von reifem Apfel, gelbem Steinobst und zarter Kräuterwürze. Am Gaumen dann muskulös, aber auch einschmeichelnd, viel Finesse und Nachhall.</i>	0,75Ltr.	65,00
---	----------	-------

## VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,00
Zwei Jakobsmuscheln mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Orangen-Fenchelsalat und Passepierreagen	14,90
Hummer-Krustentier-Ceviche mit Avocado, Mango, Granatapfel, Koriander und asiatischer Marinade	17,90
als Probierportion	9,90
Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Wachtelei und Feldsalat	14,90
als Probierportion	8,50

## SUPPEN

Hummerschaumsüppchen mit Pernod und Crème fraîche	9,50
Probierportion in der Espressotasse	5,00
Maronencremesuppe mit Croutons	7,90
Probierportion in der Espressotasse	4,20
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch	7,50

## WOCHEN-MENÜ

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

Maronencremesuppe mit Croutons  
- Probierportion in Espressotasse serviert -

\*\*\*

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm,  
buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle

\*\*\*

Affogato al caffè  
- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü  
€ 27,90

# HUMMER- UND GENIEßERWOCHE

€

01. bis 22. Dezember 2022

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

Ausgelöster 1/2 Atlantik-Hummer auf Safranrisotto  
mit jungem Brokkoli und Krustentierschaum

34,90

Ausgelöster 1/2 Atlantik-Hummer in Panko gebacken  
auf Wokgemüse und Mie-Nudeln

34,90

Ausgelöster 1/2 Atlantik-Hummer mit Sauce Hollandaise gratiniert  
auf cremigen Blattspinat und gebackenen Kartoffelwürfeln

35,90

Gebratene Medaillons vom Seeteufel mit glasiertem Pak Choi,  
schwarzen Tagliatelle und Paprikaschaum

31,90 \*

- Duett vom heimischen Reh -  
Rosa gebratener Rücken und Ragout  
mit glasiertem Rosenkohl, Serviettenknödel und Wildbreiselbeeren

28,90

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 180g roh) mit Trüffeljus,  
Bohngemüse und Kartoffelgratin

30,90 \*

## HUMMER - MENÜ

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

Hummer-Krustentier-Ceviche mit Avocado, Mango,  
Granatapfel, Koriander und asiatischer Marinade

- *Probierportion* -

\*\*\*

Hummerschaumsüppchen mit Pernod und Crème fraîche

- *Probierportion in der Espressotasse serviert* -

\*\*\*

Ausgelöster 1/2 Atlantik-Hummer auf Safranrisotto  
mit jungem Brokkoli und Krustentierschaum

3-Gang Menü

€ 44,90

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

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

## ASCHBACHER KLASSIKER

€

Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerlrahm und hausgemachten Topfenspätzle	20,90 *
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	25,90 *
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	26,90 *
"Aschbacher Zwiebelrostbraten" Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	27,90
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 350g roh) aus dem Bassin, in Aromaten, im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Kräuterkartoffeln und Zitrone	26,90

## VEGETARISCHE GERICHTE

Kaspressknödel mit Rahmwirsing, brauner Butter und gehobeltem Parmesan	18,90 *
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln und Beilagensalat	17,90
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Trüffel, dazu junger Spinat und Trüffelvelouté	18,90 *

## DIGESTIFEMPFEHLUNG

Feiner Walnussgeist  
Edel-Brennerei B. Dotterweich, Franken  
40% vol.

2cl € 5,40

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

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

## DESSERT

€

Lebkuchen - Crème brûlée mit Kumquatsragout und Mandeleis	8,50
Gebackene Schokoladenkugel mit Ananasragout und Kokoseis	9,50
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	8,90 *
Lechner`s Aschbacher Creme <i>- Die Spezialität des Hauses: Sahnecreme mit Löffelbiskuit und Rum</i>	6,10
Affogato al caffè <i>- Vanilleeis mit Espresso -</i>	4,00
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott <i>- Kleinere Portion -</i>	13,50 11,00

### ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2021 Rödelseer Küchenmeister Riesling  
Auslese, edelsüß, 8,5% vol.  
Weingut Ernst Popp, Franken  
*In der Nase feine Noten von Honig, Ananas und Aprikose.  
Am Gaumen angenehme Edelsüße mit harmonisch eingebauter Säure.*

0,1 Ltr. € 5,90 0,5 Ltr. € 29,50

### ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	1,90
Coupe Dänemark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,20

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