

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Sarti Lemon Spritz <i>Fruchtiger Likör aus Italien: Blutorange, Mango und Passionsfrucht mit Bitter Lemon, Eis und Limette</i>	0,2 Ltr.	8,90
Prosecco Spumante Bertoldi mit Limoncello	0,1 Ltr.	7,50
ViSecco aus der Sauvignon Blanc Traube - alkoholfrei, sanft prickelnd, Manufaktur Jörg Geiger <i>Verfeinert mit Wiesenobst, Kräutern und Blüten u.a. Apfel, Birne, Melisse und Zitronenverbene</i>	0,1 Ltr.	7,50
Augustiner, alkoholfreies Helles <i>feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfennote</i>	0,5 Ltr.	5,50

ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE

Rhabarber-Granatapfel-Limonade mit Ingwer, Zitrone, frischer Minze und Eis	0,4 Ltr.	6,60
--	----------	------

WEINEMPFEHLUNG

Aragosta - Vermentino di Sardegna DOC, trocken, 13% vol.	0,1 Ltr.	5,90
Weingut Cantina Santa Maria La Palma, Sardinien	0,2 Ltr.	10,70
<i>Delikater, angenehmer Duft, am Gaumen saftig, frisch und trocken mit mildem Abgang.</i>	0,75 Ltr.	38,90
Nero d'Avola "Messer del Fauno"	0,1 Ltr.	5,30
IGT, trocken, 13% vol.	0,2 Ltr.	9,90
Weingut Messer del Fauno	0,75 Ltr.	36,00
<i>Im Bukett Aromen von Lakritz, Brombeere und Heidelbeere; mittelkräftiger Körper mit weicher Textur, gut strukturiert und langanhaltend am Gaumen.</i>		

GENIEßERWEIN

"Höhenflug" Grauburgunder QbA, trocken, 13,5% vol. Weingut Hensel, Pfalz	0,75 Ltr.	49,00
<i>In der Nase Aromen von Toast, gerösteten Nüssen, Vanille, saftigen Birnen und Melonen. Am Gaumen fruchtig, würzig, kraftvoll und mit voluminösem Körper. Einfach großartig!</i>		

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Gebackener Strudel "orientalisch" gefüllt mit Schafskäse, Petersilie, Pinienkernen und Tomaten, dazu Avocado-creme und Salatbouquet	13,90
Gebratene Jakobsmuscheln auf Karotten-Ingwerpüree, Erdnuss-Chilimarinade, Limettengel und Kresse	16,90
Eine Jakobsmuschel als Probierportion	8,90
Kalbszunge in Parmesan-Tempurahülle gebacken auf mediterranem Bohnensalat, Aioli und Rucola	14,90
Kalbszunge als Probierportion	7,90

SUPPEN

Cremesuppe von der Süßkartoffel mit Croutons	8,90
Probierportion in der Espressotasse	4,50
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch	7,50

WOCHEN-MENÜ

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

Cremesuppe von der Süßkartoffel mit Croutons
- als Probierportion in der Espressotasse -

Geschmorte Ochsenbackerl á la Ossobuco
mit Wurzelgemüse, cremiger Polenta und Gremolata

Affogato al caffè
- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü
€ 29,90

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

MEDITERRANE - WOCHEN

€

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

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 180g roh) unter der Parmesan-Thymiankruste auf Kartoffelgnocchi mit Zucchini, Artischocken, Chorizo und Datteln	38,90 *
Romanasalat mit Spieß von der rosa gebratenen Lammhüfte, Pimientos de Padrón, Oliven, Schafskäse, Bohnen, Paprika, Balsamicodressing und Wurzelbaguette	27,90
Mediterranes Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Serrano-Schinken, Taleggiokäse und Salbei, auf Tomatenrisotto und gebratenem wilden Brokkoli	24,90
Geschmorte Ochsenbackerl à la Ossobuco mit Wurzelgemüse, cremiger Polenta und Gremolata	26,90 *
Mediterraner Fisch-Grillteller Gebratene Garnelen, Doradenfilet, Seeteufelfilet und Muscheln mit Krustentiersauce auf Blattspinat und Orecchiette	35,90

GENIEßER-MENÜ

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

Gebratene Jakobsmuschel auf Karotten-Ingwerpüree,
Erdnuss-Chilimarinade, Limettengel und Kresse
– als Probierportion –

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 120g roh)
unter der Parmesan-Thymiankruste
auf Kartoffelgnocchi mit Zucchini, Artischocken, Chorizo und Datteln

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Buttermilcheis und Zwetschgenröster

3 - Gang Menü
€ 47,90

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

€

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

29,90 *

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren

33,90 *

dazu ein Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing

6,90

"Aschbacher Zwiebelrostbraten"

Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln
und handgeriebenen Käsespätzle

33,90

Fangfrischer Inntaler Seesaibling (ca. 350g roh) aus dem Bassin im Ganzen serviert,
in Aromaten mit brauner Butter gebraten, dazu Kräuterkartoffeln und Zitrone

29,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Panzerotti-Nudeln gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta,
dazu junger Spinat und Parmesan

22,90 *

Tomaten-Risotto
mit glasiertem, jungen Brokkoli und Rucola

21,90 *

Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler,
dazu hausgemachte und knusprige Röstzwiebeln

18,90 *

Zu den vegetarischen Gerichten empfehlen wir unseren
Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing

6,90

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

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

DESSERT

€

Geschmorter Pfirsich mit Mascarponecreme und Amarettini-Crunch	10,50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Buttermilcheis und Zwetschgenröster	10,90
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	9,90 *
Lechner´s Aschbacher Creme - Der Klassiker des Hauses: Sahnecreme mit Löffelbiskuit und Rum -	6,90
Affogato al caffè - Vanilleeis mit Espresso -	5,20
Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	15,50 12,90

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

Gewürztraminer
Auslese, edelsüß, 8,0% vol.
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz
*Florale Aromen mit exotischen Fruchtaromen.
In der Nase fruchtig-blumigen, Anklänge nach Litschi, Quitte und Rosengarten.*

0,1 Ltr. € 6,50 0,75 Ltr. € 46,00

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	2,60
auch vegan möglich: Erdbeere, Zitrone, Mango	2,60
Coupe Dänemark Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	6,90
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50

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