

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

Mango-Limetten-Cocktail  
*mit Prosecco und Minze* 0,2 Ltr. 7,50

Johannisbeer-Ingwer-Cocktail  
*mit Tonic Water, alkoholfrei* 0,2 Ltr. 5,90

## WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

"Shiro" 0,1 Ltr. 4,90  
Qualitätsweißwein, feinherb, 13% vol. 0,2 Ltr. 9,50  
Weingut Martin Pasler, Neusiedler See 0,75 Ltr. 34,90

## VORSPEISE & SUPPE

Gebratene Satéspeife vom Hähnchenbrustfilet mit Erdnuss  
dazu Spinat mit Horensogommes Sesam-Sojamarinade 11,50

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl und Schnittlauch 6,70

Cremesuppe von Zitronengras und Curry 6,90

## HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten aus der bayerischen Rinderlende, medium gebraten  
mit hausgemachten Käsespätzle 25,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren 22,90 \*

Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerlrahm  
und hausgemachten Spätzle 18,90 \*

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm,  
buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle 25,50 \*

Rosa gebratenes Rinderfilet (ca. 180g roh)  
mit Bohnengemüse, Kroketten und Pfefferrahmsauce 29,50 \*

Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 330g roh) aus dem Bassin,  
"Müllerin Art" gebraten mit Kräuterkartoffeln 24,50

Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit 2 Kartoffelknödel  
wahlweise mit Speckkrautsalat € 3,90 oder Beilagensalat € 5,90 14,50 \*

Gnocchi-Pfanne mit Rahmschwammerl und jungem Spinat 15,50

mit \* gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

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

## BROTZEITEN UND SALATE €

Aschbacher Brotzeit-Dreier: Schweinsbratensülze, Obazda und Apfel-Griebenschmalz mit Baguette	8,30
Bayerischer Wurstsalat mit Brot	8,90
Schweizer Wurstsalat mit Brot	9,90
Großer Teller hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffeln, dazu Bauernbrot (Servierzeit ca. 15 min.)	11,30
Strammer Max mit rohem und gekochtem Schinken auf Bauernbrot und 2 Spiegeleiern	11,30
Aschbacher Brotzeitbrettl mit Obazda, Apfel-Griebenschmalz, Landjäger, Bergkäse, rohgeräuchertem Schinken und Schweinsbratensülze	15,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette	14,50
Feiner Käseteller von der Bio-Dorfkäserei Hubert Stadler in Herrmannsdorf mit Apfel-Birnenchutney, Bauernbrot und Butter	13,00

## DESSERT UND EISSPEZIALITÄTEN

Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen	8,50 *
Lechner´s Aschbacher Creme <i>- Die Spezialität des Hauses mit Löffelbiskuit und Rum -</i>	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,20
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne	8,70
Coup Dänemark <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	7,90
Großer Eiskaffee oder Eisschokolade	7,80