

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit kleinem Salatbouquet, Kapern und Grissini	15,90
Vitello tonnato als Probierportion	8,50
Ziegenfrischkäsemousse mit karamellisierten Feigen, Feldsalat und Granatapfeldressing	13,90
Ziegenfrischkäsemousse als Probierportion	7,50
Lachstatar mit Gurke, Avocado Paprikavinaigrette, Basilikummayonnaise und Kresse	15,90

SUPPEN

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

TAGESMENÜ

(Bei diesem Angebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.)

Karottencremesuppe mit Croutons
- als Probierportion in der Espressotasse -

In Aromaten geschmorte Kalbsschulter mit Rahmsauce,
buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle

Affogato al caffè
- Vanilleeis mit Espresso -

3-Gang Menü
€ 29,90

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

ASCHBACHER SCHMANKERL

€

In Aromaten geschmorte Kalbsschulter mit Rahmsauce, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	26,90 *
Gebratener Garnelenspieß auf mediterranem Salat mit Oliven, Melone, Schafskäse, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurke, Granatapfelvinaigrette, Romanasalat und hausgemachtem Focaccia-Brot	26,90
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Pfifferlingrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	29,90 *
Saftig geschmortes Rehgulasch mit Speckbohnen, gebratenen Serviettenknödeln und Wildpreiselbeeren	26,90 *
"Aschbacher Zwiebelrostbraten" Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	33,90
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren	32,90 *
Kross gebratenes Zanderfilet auf Gnocchi-Pfifferlingspfanne mit Zucchini, Frühlingslauch, Tomaten und Parmesan	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

Gnocchi-Pfifferlingspfanne mit Zucchini, Frühlingslauch, Tomaten und Parmesan	21,90 *
Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feigen, dazu junger Spinat und Parmesan	21,90 *
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln	18,90 *
dazu ein 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

€

Französischer Schokoladenkuchen
mit Ananasragout und Sauerrahmeis

10,90

Bayerische Creme
mit marinierten Erdbeeren und Mandelcrumble

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

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, Haselnuss, Mango

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.