

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Sanddorn Sprizz <i>Sanddornlikör mit Prosecco, Soda, Zitrone und Eis</i>	0,2 Ltr.	7,50
Pink Grapefruit Cocktail, alkoholfrei <i>Pink Grapefruitsaft, Grenadine und Zitronensaft</i>	0,1 Ltr.	4,30
Frizzante Bavarese Valentin <i>Duft nach reifen Früchten, goldgelb und spritzig</i>	0,1 Ltr.	5,40
Ayinger Kellerbier <i>Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier</i>	0,5 Ltr.	4,70

WEINEMPFEHLUNG

Aragosta – Vermentino di Sardegna	0,1 Ltr.	4,70
DOC, trocken, 13% vol.	0,2 Ltr.	8,70
Weingut Cantina Santa Maria La Palma, Sardinien <i>Delikater, angenehmer Duft, am Gaumen saftig, frisch und trocken, mit mildem Abgang</i>	0,75 Ltr.	31,90
Syrah Chameleon	0,1 Ltr.	4,90
trocken, 14,5% vol.	0,2 Ltr.	9,30
Weingut Bradgate, Südafrika <i>In der Nase kräftige Noten von Pflaume, Veilchen, Lorbeer und Leder. Am Gaumen würzig, vollmundig und harmonisch</i>	0,75 Ltr.	33,50

GENIEßERWEIN

Vina Magna Crianza 90% Fine Tinto, 10% Cabernet Sauvignon, trocken, 14% vol. Bodega Dominio Basconcillos, Ribera del Duero <i>In der Nase schwarze Johannisbeeren, Tabak und Schokolade. Am Gaumen, vollmundig mit würziger Frucht. Ausbau im Barrique.</i>	0,75 Ltr.	48,00
--	-----------	-------

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	3,90
Gebackene Entenpraline mit mariniertem Blaukrautsalat und Trüffelmayonnaise	12,90 *
Gebeiztes Schwertfisch-Carpaccio mit zweierlei vom Kürbis, Kresse und Wasabi	15,90
Probierportion zum Kennenlernen	8,90
Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und Ei	7,90

SUPPEN

Maronen-Cremesuppe mit Croutons	7,10
Probierportion in der Espressotasse	3,90
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch	6,90

SONNTAGSEMPFEHLUNG

Jeden Sonntag ab 12.00 Uhr

Ofenfrische knusprige Lugeder Gutshofente
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

1/4 Ente € 21,90

1/2 Ente € 25,90

Immer nur solange der Vorrat reicht

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

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

WOCHEN-MENÜ

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

Kleine Maronen-Cremesuppe mit Croutons

- *in der Espressotasse* -

Saftig geschmorte Ochsenbackerl mit Wurzelgemüse
und gebratener Polenta-Thymian-Schnitte

Affogato al caffè

- *Vanilleeis in Espresso* -

3 - Gang Menü

€ 27,00

GENIESSER-MENÜ

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

Gebeiztes Schwertfisch-Carpaccio mit zweierlei vom Kürbis,
Kresse und Wasabi

Rosa gebratene Steaks vom Hirschrücken
auf glasiertem Rosenkohlgemüse mit Kartoffel-Kürbis-Püree

Lebkuchenmousse
mit Zweierlei von der Zwetschge

3 - Gang Menü

€ 45,00

DIGESTIFEMPFEHLUNG DES MONATS

Der perfekte Genuss nach Ihrem Essen

Walnussgeist

40% vol.

2cl € 5,00

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

ASCHBACHER SCHMANKERL

€

Aschbacher Fischsuppe mit Riesengarnelen, Mittelmeerfischen und Muscheln, dazu feines Gemüse und Knoblauchbaguette	25,90
Saftig geschmorte Ochsenbackerl mit Wurzelgemüse und gebratener Polenta-Thymian-Schnitte	21,90 *
Sautierte Kalbsleber mit Balsamicojus, glasiertem Brokkoli und Tagliatelle	22,90 *
Rosa gebratenes Lammkarree auf mediterraner Gemüsepfanne und Kartoffelgnocchi	25,90 *
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	25,90 *
Rosa gebratene Steaks vom Hirschrücken mit Wildpreiselbeerjus, glasiertem Rosenkohl und Kartoffel-Kürbis-Püree	28,90 *
"Aschbacher Zwiebelrostbraten" Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	25,90 *
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	23,90 *
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 350g roh) aus dem Bassin, in Aromaten, im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Kräuterkartoffeln und Zitrone	25,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln mit Beilagensalat	15,90 *
Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Rosmarin und Honig dazu eingelegter Kürbis und Walnüsse	16,90 *
Mediterrane Gemüse-Gnocchipfanne mit Rucola und Parmesan	15,90 *

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

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

DESSERT

Lebkuchenmousse mit Zweierlei von der Zwetschge	8,90
Maronen - Nougat Crème brûlée - <i>Minidessert</i> -	5,50
Affogato al caffè - <i>Vanilleeis in Espresso</i> -	4,00
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	8,70 *
Lechner´s Aschbacher Creme - <i>Die Spezialität des Hauses: Sahnecreme mit Löffelbiskuit und Rum</i> -	6,00
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	12,90 10,50

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2017 Iphöfer Julius-Echter-Berg
Auslese, edelsüß, 9% vol.
Weingut Ernst Popp, Franken
*In der Nase feine Noten von Honig und Ananas,
am Gaumen angenehme Edelsüße mit harmonisch eingebundener Säure*

0,1 Ltr. € 5,60 0,5 Ltr. € 26,90

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	1,80
Coup 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.