APERITIFEMPFEHLUNG

_	
Rosato	\sim D \sim 11 \sim
RUSAH	1 0016

Aperitivo Rosato mit Aromen von Hibiskus und Orange, Schweppes Wild Berry, Zitrone und Eis

0,2 Ltr. 8,50

Aperol Sprizz

Aperol mit Prosecco, Soda, Orange und Eis

0.2 Ltr. 7,90

"Rotfruchtig" - alkoholfrei prickelnd, Manufaktur Jörg Geiger Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeeren.

Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe von Quitte und Limette.

6,90 0,1 Ltr.

Ayinger Frühlingsbier

Naturtrübes Helles. Getreidiges-malziges Aroma und eine feine, blumige Duftnote.

0.5 Ltr.

5.00

WEINEMPFEHLUNG

Donauriesling trocken, 13,5% vol.

5,90 0,1 Ltr. 0,2 Ltr. 10,80

Weingut Winzer Krems, Österreich

0,75 Ltr. 38,50

Öffnet sich in der Nase mit reifer, geradliniger Rieslingfrucht, Marillen, Orangenzesten, etwas Melisse und zarten Zitrusnoten; am Gaumen fruchtbetont, mundfüllend, mit satter Struktur und milder Säure.

> Goldenits Zweigold Zweigelt, trocken, 13% vol.

0,1 Ltr. 6,10

Weingut Goldenits, Neusiedlersee

0,2 Ltr. 11,10 0,75 Ltr. 39,50

Ausgewogene und weiche Struktur, saftiger Charakter,

am Gaumen dunkle Beeren und Kirschen.

GENIEßERWEIN

Iphöfer Julius-Echter-Berg, Großes Gewächs Riesling, trocken, 13% vol. Weingut Hans Wirsching, Franken

0.75 Ltr. 67.00

Atemberaubend, intensive kräutrige Frucht mit Bergamotte und Mirabelle, große Fülle und Spannung am Gaumen.

VORSPEISEN	€
Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Gebratene Riesengarnelen und Oktopus mit mariniertem Spargel, Paprikapesto, Rucola, Croutons und Parmesan Riesengarnele und Oktopus als Probierportion	17,90 9,90
Dünne Scheiben von der gekochten Kalbszunge mit Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette, gebackenem Bio-Ei, Pommery-Senf-Dip und Feldsalat	15,90
Zwei gebackene Ziegenfrischkäsetaler mit Rhabarber-Chutney und Salatbouquet	13,90
Ziegenfrischkäsetaler als Probierportion	7,90
SUPPEN	
Bärlauchcremesuppe mit Croutons	8,50
Probierportion in der Espressotasse	4,50
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl	7,50

WOCHEN-MENÜ

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

Bärlauchcremesuppe mit Croutons
- als Probierportion in der Espressotasse -

Saftig geschmorte Ochsenbackerl mit glasierten Karotten und Kartoffel-Bärlauchpüree

Affogato al caffé - Vanilleeis mit Espresso -

> 3 - Gang Menü € 29,90

FRÜHLINGS - WOCHEN Montag - Samstag (außer Sonn- und Feiertage) 12.00 - 21.00 Uhr	€
Rosa gebratene Steaks aus der Lammhüfte mit Tymiansauce, Bohnengemüse, gebackener Polentaschnitte und Bärlauchpesto	32,90 *
Saftig geschmorte Ochsenbackerl mit glasierten Karotten und Kartoffel-Bärlauchpüree	26,90 *
Gebratene Scheiben von der Kalbsleber mit Balsamicojus, glasiertem grünen Spargel und Tagliarini	27,90 *
Kross gebratene Maishähnchenbrust auf einem Frühlingsgröstl mit Spargel, Tomaten, Pilzen, Paprikapesto und Kartoffelgnocchi	25,90
Gebratenes Zanderfilet an Safransauce	

33,90 *

GENIEßER-MENÜ

auf Risotto mit grünem und weißem Spargel

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

Gebratene Riesengarnele und Oktopus mit mariniertem Spargel, Paprikapesto, Rucola, Croutons und Parmesan – als Probierportion –

Kross gebratene Maishähnchenbrust auf einem Frühlingsgröstl mit Spargel, Tomaten, Pilzen, Paprikapesto und Kartoffelgnocchi

Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Mascarponeschaum und Limoncellosorbet

3 - Gang Menü € 43,90

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

ASCHBACHER KLASSIKER	€
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
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	29,90 *
Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerlrahm und hausgemachten Spätzle	23,90
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	
Ravioli gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse, dazu glasierte Kirschtomaten und junger Spinat	21,90 *
Risotto mit grünem und weißem Spargel, Rucola und Parmesan	22,90 *
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.

DESSERT	€
Erdbeer-Rhabarber-Tarte	
mit Mascarponecreme und Limoncellosorbet	10,90
Französischer Schokoladenkuchen und weißes Schokoladenmousse	
mit Himbeersorbet	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 caffé	
- Vanilleeis mit Espresso -	5,20
Hausgamachter, karamellisierter Kaiserschmaren mit Posinen und Anfolkemnett	15,50
Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	12,90

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2022 Riesling Auslese edelsüß, 7,5% vol. Weingut Thorsten Krieger, Pfalz Feine Noten von Honig, Weinbergpfirsich und Stachelbeere. Am Gaumen ein wunderbares Süße-Säure-Spiel.

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.