

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Mango-Limetten-Cocktail <i>mit Prosecco und Minze</i>	0,2 Ltr.	7,50
Johannisbeer-Ingwer-Cocktail <i>mit Tonic Water, alkoholfrei</i>	0,2 Ltr.	5,90
Crémant Chenin Blanc Brut <i>Domain D'Orfeuilles, Vouvray</i>	0,1 Ltr.	7,00
Ayinger Frühlingsbier <i>Saisonöffnung am 06. März</i> <i>Untergärige, naturtrübe Saisonspezialität</i> <i>mit getreidig, malzigem Aroma und einem Hauch von Herbheit</i>	0,5 Ltr.	4,60

WEINEMPFEHLUNG

"Shiro"	0,1 Ltr.	4,90
Qualitätswein, feinherb, 13% vol.	0,2 Ltr.	9,50
Weingut Martin Pasler, Neusiedler See	0,75 Ltr.	34,90
<i>Cuvée aus Welschriesling und Chardonnay mit dezenten Aromen von Litschi, Aprikose und Zitronengras. Ein idealer Begleiter der asiatischen Küche</i>		
Merlot "Amäi"	0,1 Ltr.	4,90
Qualitätswein, feinherb, 14% vol.	0,2 Ltr.	9,50
Weingut Martin Pasler, Neusiedler See	0,75 Ltr.	34,90
<i>Ausgebaut im Barriquefass mit Noten von Sauerkirsche, Himbeere und Johannisbeere. Mit etwas Restsüße wunderbar zu Entenbrust und Rinderfilet</i>		

GENIEßERWEIN

Schieferterrassen Riesling QbA, trocken, 13% vol. Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel	0,75 Ltr.	39,90
<i>wunderbare reife Frucht nach Grapefruit und Apfel, herrlich ausbalanciert, pikant und erfrischend</i>		

VORSPEISEN

	€
Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	3,60
Duett vom Thunfisch Gebratenes Filet mit Sesam und Tatar mit Avocado, dazu hausgemachter eingelegter Ingwer	15,00
Gebratene Satéspieße vom Hähnchenbrustfilet mit Erdnuss, dazu Spinat mit Horens Gomaee Sesam-Sojamarinade	11,50
Gebackene Frühlingsrolle von der Ente mit Pflaumen-Ingwer-Dip und Blaukraut-Sesamsalat	11,50
"Asia Genießerplatte" - Eine Kombination aus allen Asia-Vorspeisen Der Genuss zum Teilen ab 2 Personen	14,00 p.P.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl und Schnittlauch	6,70
Cremesuppe von Zitronengras und Curry	6,90
Probierportion in der Espressotasse	3,60

WOCHENMENÜ

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

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl und Schnittlauch

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

Affogato al caffè
Vanilleeis in Espresso

3-Gang Menü
€ 26,50

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

ASIA WOCHEN

Montag - Samstag (außer Feiertag) 12.00 - 14.00 Uhr & 18.00 - 21.00 Uhr

€

"Niku Ramen Suppe" mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Shiitake Pilzen, knackigen Gemüsestreifen, Somen Nudeln und Sojasprossen als kleine Portion	10,50	
	als große Portion	21,90
Gebratener Butterfisch auf sautiertem Wokgemüse mit Koriander-Basmatireis und Paprika-Ingwersauce	24,90 *	
Gebratene Entenbrust "Teriyaki-Style" mit sautierten Shiitake Pilzen, Pak Choi und Mie Nudeln	24,50	
Gebackenes Schweineschnitzel vom bayrischen Strohschwein "Tonkatsu Art" dazu japanischer Krautsalat und Kartoffelsalat mit Wasabi	20,50	
"Asia Salat" 5 gebackene Tempura-Riesengarnelen, hausgemachte Enten-Frühlingsrolle, geröstete Cashewkerne und Blattsalate mit Sesam-Limetten-Dressing	21,90	
Wok-Nudelpfanne mit Shiitake Pilzen, Thaispargel und Frühlingslauch, mit geräuchertem Bio-Tofu und gerösteten Cashewkernen - Vegan -	16,50 *	

ASIA-MENÜ

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

Duett vom Thunfisch Gebratenes Filet mit Sesam und Tatar mit Avocado, dazu hausgemachter eingelegter Ingwer	***
Gebratene Entenbrust "Teriyaki-Style" mit sautierten Shiitake Pilzen, Pak Choi und Mie Nudeln	***
Tonkabohnen - Creme brûlée - Minidessert -	
3-Gang Menü € 40,50	

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

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

ASCHBACHER KLASSIKER

€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	22,90 *
Rosa gebratenes Rinderfilet (ca. 180g roh) mit Bohnengemüse, Kroketten und Pfefferrahmsauce	29,50 *
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	25,50 *
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende, medium gebraten mit hausgemachten Käsespätzle	25,50
Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerlrahm und hausgemachten Topfenspätzle	18,90 *
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit 2 Kartoffelknödel wahlweise mit Speckkrautsalat oder Beilagensalat	14,50 * 3,90 5,90
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 330g roh) aus dem Bassin, "Müllerin Art" gebraten mit Kräuterkartoffeln	24,50

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

Wok-Nudelpfanne mit Shiitake Pilzen, Thaispargel und Frühlingslauch, mit geräuchertem Bio-Tofu und gerösteten Cashewkernen - <i>Vegan</i> -	16,50 *
Gnocchi-Pfanne mit Rahmschwammerl und jungem Spinat	15,50
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln und Beilagensalat	14,50

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

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

DESSERTS

€

Tonkabohnen - Creme brûlée - <i>Mindessert</i> -	5,00
Schokoladen-Seidentofu-Mousse mit eingelegten Litschis und Matcha-Eis	8,50
Lechner´s Aschbacher Creme - <i>Die Spezialität des Hauses mit Löffelbiskuit und Rum</i> -	5,90
Haselnuss - Krokant - Parfait mit marinierten Sauerkirschen	8,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	12,50 10,00
Feiner Rohmilch-Käseteller von der Bio-Hofkäserei Stadler aus Herrmannsdorf mit Apfel-Birnenchutney, Brot und Butter	13,00

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, Zitrone, Haselnuss, Mango, Schokolade	1,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,20

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

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