

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Sakura Spritz <i>Kirschblüten-Likör mit Prosecco, Soda, Eis und Limette</i>	0,2 Ltr.	7,90
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 Ltr.	7,20
TeaSecco weiss - alkoholfrei, sanft prickelnd Manufaktur Jörg Geiger <i>Eine einmalige Mischung von indischem Grüntee und schwäbischen Wiesenobst. Fruchtige Nase von Apfel und Birne erfüllt. Süßliche Anklänge von Pfirsich und den würzigen herben Grünteearomen.</i>	0,1 Ltr.	7,00
Ayinger Maibock <i>Untergäriges, helles Bockbier. Goldgelbe Farbe und malziges Aroma</i>	0,5 Ltr.	5,50

ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE

Basilikum-Zitronen-Limonade mit frischer Minze und Eis	0,4 Ltr.	6,60
--	----------	------

WEINEMPFEHLUNG ZUM SONDERPREIS

Pinot Blanc Kalk & Schiefer trocken, 13,5% vol.	0,1 Ltr.	5,90
Weingut Bayer - Erbhof, Burgenland, Neusiedlersee <i>Fruchtiges Aroma nach Äpfel, Birnen, Aprikosen und Zitrusfruchten. Anklänge von Kräuter- und Blumenwürze leiten einen langen und eleganten Abgang ein</i>	0,2 Ltr.	10,80
	0,75 Ltr.	38,90
Merlot Ried Gabarinza trocken, 14% vol.	0,1 Ltr.	6,50
Weingut IRO, Neusiedlersee <i>In der Nase reife Zwetschgen, kandierte Orangenzeste und feine Kräuterwürze. Am Gaumen saftig kraftvoll mit Aromen dunkler Beeren, feine Tannine und samtiger Abgang.</i>	0,2 Ltr.	11,50
	0,75 Ltr.	41,50

GENIEßERWEIN

Grüner Veltliner "Ried Lamm" 1. Gewächs, trocken, 13,5% vol. Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal <i>Komplexes Bukett von reifem Apfel, gelbem Steinobst und zarter Kräuterwürze.</i>	0,75 Ltr.	85,00
---	-----------	-------

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

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Gebackenes Bio-Ei mit Salat von grünem und weißem Spargel, Tomatenvinaigrette und Trüffelmayonnaise	12,90
- Gröstl vom Kalb - Gebratenes Bries und Herz mit Balsamicozwiebeln, grünen Spargel und Pommery-Senf-Sauce	13,90
Carpaccio vom gebeiztem Schwertfisch mit Paprikavinaigrette, Parmesan, Avocado, Rucola und Foccacia	16,90
Carpaccio als Probierportion	9,90

SUPPEN

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

WOCHEN-MENÜ

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

Spargelcremesuppe mit Croutons
- als Probierportion in der Espressotasse -

Saftig geschmorte Ochsenbackerl
mit buntem Marktgemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree

Affogato al caffè
- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü
€ 29,90

FRÜHLINGS WOCHEN

€

Montag - Samstag (außer Sonn- und Feiertage) 12.00 - 21.00 Uhr

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 180g roh) an Morchelrahm mit gebratenem grünen und weißen Spargel und Schupfnudeln	39,90 *
Schrobenhausener Stangenspargel (ca. 280g) vom Zieglerhof mit Sauce hollandaise oder zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln	22,90
mit:	
rohem und gekochtem Schinken	32,90
kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb	35,90
gebratenem Lachsfilet	35,90
kleinem gebratenem Rinderfilet	37,90
"Aschbacher Caesar Salad"	
Gebackene Hähnchenstreifen mit Romanherzen, Tomaten, schwarzen Oliven, Gurke, Parmesandressing und Croutons	23,90
Saftig geschmorte Ochsenbackerl mit buntem Marktgemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree	25,90 *
Gebratenes Lachsfilet auf Strozzapreti Nudeln mit Spargel, Tomaten, jungen Spinat, Parmesan und Rieslingsauce	33,90 *

GENIEßER-MENÜ

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

Carpaccio vom gebeiztem Schwertfisch
mit Paprikavinaigrette, Parmesan, Avocado, Rucola und Foccacia
- als Probierportion -

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 120g roh)
an Morchelrahm mit gebratenem grünen und weißen Spargel und Schupfnudeln

Topfenmousse
mit Erdbeer-Rhabarberragout und Streuseln
- im Glas serviert -

3 - Gang Menü
€ 48,70

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

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

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
Rosa gebratene Steaks vom heimischen Maibock mit Wacholderrahm, Kohlrabigemüse, gebratenen Serviettenknödeln und Wildpreiselbeeren	30,90 *
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	28,90 *
Fangfrische Inntaler Goldforelle (ca. 350g roh) aus dem Bassin im Ganzen serviert, in Aromaten mit brauner Butter gebraten, dazu Kräuterkartoffeln und Zitrone	29,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Schrobenhausener Stangenspargel (ca. 280g) vom Zieglerhof mit Sauce hollandaise oder zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln	22,90
Strozzapreti Nudeln mit jungem Spinat, Spargelragout, Tomaten, Parmesan und Rucola	20,90
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.

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

DESSERT

€

Topfenmousse mit Erdbeer-Rhabarberagout und feine Butterstreusel - im Glas serviert -	8,90
Crème brûlée von der Zartbitterschokolade mit Himbeersorbet, Waldmeisterschaum und Knusperhippe	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 -	5,60
Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	15,90 12,90

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

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 mit Waffel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	2,70
auch vegan möglich: Erdbeere, Zitrone, Mango	2,70
Coupe Dänemark Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,50
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,10

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