

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Pampelle Spritz <i>Bittersüßer Grapefruitlikör mit Prosecco, Soda, Orange und Eis</i>	0,2 Ltr.	8,50
Rosé Prosecco Spumante DOC, Extra Dry Millesimato <i>Schöne Nuancen von Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mild mit wunderbarem Mousseux.</i>	0,1 Ltr.	7,00
PriSecco "Frühlingsduft" - alkoholfrei, sanft prickelnd Manufaktur Jörg Geiger <i>Schmeichelnde Fruchtnoten von Erdbeere, Holunderblüte und Waldmeister. Elegant und fein, mit einem subtilen Süße-Säure-Spiel.</i>	0,1 Ltr.	7,00
Ayinger Kellerbier <i>Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier.</i>	0,5 Ltr.	5,50

ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE

Pfirsich-Limonade mit Zitronengras, Ingwer, Limette, Minze und Eis	0,4 Ltr.	6,60
--	----------	------

WEINEMPFEHLUNG ZUM SONDERPREIS

Aragosta - Vermentino di Sardegna DOC, trocken, 13% vol.	0,1 Ltr.	5,50
Weingut Cantina Santa Maria La Palma, Sardinien	0,2 Ltr.	10,40
<i>Delikater, angenehmer Duft, am Gaumen saftig, frisch und trocken, mit mildem Abgang.</i>	0,75 Ltr.	36,90
Ripasso Superiore "I Saltari" DOC, trocken, 14% vol.	0,1 Ltr.	6,50
Weingut Sartori, Venetien	0,2 Ltr.	11,50
<i>In der Nase ein Bukett von dunklen Kirschen, getrocknetem rotem Obst, sowie würzigen Noten, Am Gaumen ein voller Körper mit Aromen von roten Beerenfrüchten und Schokolade, die von samtigen Tanninen gestützt werden.</i>	0,75 Ltr.	40,90

GENIEßERWEIN ZUM SONDERPREIS

Black Print Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah trocken, 14% vol.		
Weingut Schneider, Pfalz <i>Der Signatur-Wein vom Großmeister der Deutschen Rotweincuvees nach internationalem Vorbild. Sehr dicht und konzentriert mit intensiven Aromen und viel dunkler Frucht.</i>	0,75 Ltr.	46,00

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

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Gebeizter Pre-Rigor Lachs mit Gurken-Dashi-Sud, grünem Apfel und Schnittlauch-Meerrettichmayonnaise	16,90
Probierportion Pre-Rigor Lachs	9,90
Pfifferling-Erbsensalat mit Ziegenfrischkäsecreme, Salatbouquet und geröstetem Foccacia	14,90
Marinierte Feigen mit Büffelmozzarella, Rucola, Pinienkernen, feinem Olivenöl und dunklem Balsamico	14,90

SUPPEN

Curry-Kokos-Linsen-Suppe mit Croutons	8,90
Probierportion in der Espressotasse	4,50
Rinderkraftbrühe mit Pfifferlingsbrätstrudel und Schnittlauch	7,90

WOCHEN-MENÜ

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

Rinderkraftbrühe mit Pfifferlingsbrätstrudel und Schnittlauch

Saftig geschmorte Kalbsschulter mit Pfifferlingrahm
und hausgemachten Topfenspätzle

Affogato al caffè
- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü
€ 32,50

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

ASCHBACHER SCHMANKERL

€

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

Rosa gebratenes Entrecôte (ca. 250g roh) mit hausgemachter Kräuterbutter,
BBQ-Sauce, Tomatensalat und Rosmarinkartoffeln 33,90

Gebratene Kalbsfiletspitzen mit sautierten Pfifferlingen,
Tomaten und Frühlingslauch, dazu leichte Rahmsauce und Paccheri Nudeln 36,90 *

Saftig geschmorte Kalbsschulter mit Pfifferlingrahm
und hausgemachten Topfenspätzle 25,90 *
dazu buntes Marktgemüse 5,50

Romanasalat mit gebratenen Wildfang-Rotgarnelen und Oktopus,
Ceasar-Dressing und hausgemachtem, geröstetem Zwiebelbaguette 24,90

Kross gebratene Doradenfilets
auf Pfifferlingsrisotto mit jungem Brokkoli 34,90 *

GENIEßER-MENÜ

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

Gebeizter Pre-Rigor Lachs mit Gurken-Dashi-Sud,
grünem Apfel und Schnittlauch-Meerrettichmayonnaise
- als Probierportion -

Gebratene Kalbsfiletspitzen mit sautierten Pfifferlingen,
Tomaten und Frühlingslauch, dazu leichte Rahmsauce und Paccheri Nudeln

Blaubeerschnitte mit griechischem Joghurt,
Buttermilcheis und Buchweizen-Crumble

3 - Gang Menü
€ 48,90

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

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

ASCHBACHER KLASSIKER

€

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren	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 Pfifferlingrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	27,90 *
Fangfrischer Inntaler Saibling (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 Pecorino und Feigen, dazu Spinat, Parmesan und Kresse	21,90 *
Pfifferlingsrisotto mit glasiertem, jungem Brokkoli und Rucola	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.

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

DESSERT

€

Blaubeerschnitte mit griechischem Joghurt, Buttermilcheis und Buchweizen-Crumble	11,50
Aprikosen-Tarte mit Streusel, Salz-Karamellcreme und Vanilleeis	11,50
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 -	5,70
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.