

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Sarti Lemon Spritz <i>Fruchtiger Likör aus Italien: Blutorange, Mango und Passionsfrucht mit Bitter Lemon, Eis und Limette</i>	0,2 Ltr.	8,90
Rosé Prosecco Spumante DOC <i>Schöne Nuancen von Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mild mit wunderbarem Mousseux.</i>	0,1 Ltr.	7,30
"Rotfruchtig" - alkoholfrei, prickelnd, Manufaktur Jörg Geiger <i>Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe von Quitte und Limette.</i>	0,1 Ltr.	6,90
Augustiner, alkoholfreies Helles <i>feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfennote</i>	0,5 Ltr.	5,20

ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE

Rhabarber-Granatapfel-Limonade mit Ingwer, Zitrone, frischer Minze und Eis	0,4 Ltr.	6,60
--	----------	------

WEINEMPFEHLUNG

Aragosta - Vermentino do Sardegna DOC, trocken, 13,0%	0,1 Ltr.	5,90
Weingut Cantina Santa Maria La Palma, Sardinien	0,2 Ltr.	10,90
<i>delikanter, angenehmer Duft, am Gaumen saftig, frisch und trocken mit mildem Abgang</i>	0,75 Ltr.	38,90
Montepulciano d'Abruzzo "Tatone"	0,1 Ltr.	6,50
Montepulciano, DOC, trocken, 14% vol.	0,2 Ltr.	11,80
Weingut Terra d'Aligi, Abruzzen	0,75 Ltr.	42,00
<i>Tiefes Rubinrot, opulentes Aroma nach dunklen Beeren und Amarenakirsche, Noten von Zimt, Schokolade und Vanille. Am Gaumen dicht und kraftvoll, dabei elegant mit feinen Tanninen. Langes Finale.</i>		

GENIEßERWEIN

CASÒN Hirschprun Bianco Petit Manseng, Chenin Blanc, Rousanne, u.a, IGT, trocken, 13% Vol. Weingut Alois Lageder	0,75 Ltr.	70,00
<i>Aromen von reifen Früchten wie Pfirsich, Quitte, Mango, Vanille und gerösteten Mandeln. Kräftig und voll im Mund, angenehm füllig</i>		

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person) 4,50

Bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen,
Cherrytomaten, Croutons und Balsamicodressing 11,90

Gebratener Oktopus mit Avocado, Tomaten und Gurke
dazu Basilikummayonnaise, Kresse und süß-scharfem-Krustentierfond 16,90

Oktopus als Probierportion 9,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Trüffelvinaigrette, marinierten Pfifferlingen, Rucola und Parmesan 16,90

Carpaccio als Probierportion 9,50

SUPPEN

Pfifferlingcremesuppe mit Croutons 8,90

Probierportion in der Espressotasse 4,50

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 7,50

WOCHEN-MENÜ

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

Pfifferlingcremesuppe mit Croutons
- als Probierportion in der Espressotasse -

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

Affogato al caffè
- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü
€ 29,50

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

SOMMERGERICHTE

€

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

Backendl von der Maispoularde mit Kartoffel-Gurkensalat, mariniertem Feldsalat und Pommery-Senf-Dip	21,90
Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing, Büffel-Mozzarella, Tomaten, Avocado, Melone und Croutons	16,90
wahlweise mit: Schwertfisch-Garnelen-Spieß	30,90
Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 180g roh) unter der Pfifferlingskruste mit Bohnen-Speckgemüse und Kartoffelgratin	38,90 *
Rosa gebratene Lugeder Entenbrust auf Pfifferlingsrisotto mit gebratenem Brokkoli und Thymianjus	33,90
Gebratener Schwertfisch-Garnelen-Spieß auf mediterranem Gemüse, Kartoffelgnocchi, Paprikasauce und Basilikumpesto	33,90

GENIEßER-MENÜ

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

Gebratener Oktopus mit Avocado, Tomaten und Gurke
dazu Basilikummayonnaise, Kresse und süß-scharfem-Krustentierfond
- als Probiportion -

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 120g roh) unter der Pfifferlingskruste
mit Bohnen-Speckgemüse und Kartoffelgratin

Schokoladen Crème brûlée
mit Kaffee-Kekseis und Ananasragout

3 - Gang Menü
€ 47,50

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

€

Gebratene Scheiben von der Kalbsleber "Berliner Art" mit Apfelscheiben, hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und Kartoffel-Schnittlauchpüree	25,90 *
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Pfifferlingrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	27,90 *
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
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

Mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffel-Gnocchi, Büffel-Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto	21,90 *
Pfifferlingsrisotto mit gebratenem Brokkoli, 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.

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

DESSERT

€

Schokoladen Crème brûlée mit Kaffee-Kekseis und Ananasragout	9,90
Pfirsich-Passionsfruchtsalat mit Topfenmousse und Knusperstreusel	9,90
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 -	5,20
Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	15,50 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.