

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Mango-Limetten-Spritz <i>mit Prosecco und Minze</i>	0,2 Ltr.	7,90
Johannisbeer-Ingwer-Cocktail <i>mit Tonic Water und Limette, alkoholfrei</i>	0,2 Ltr.	6,90
PriSecco "Aecht Bitter" - alkoholfrei, sanft prickelnd Manufaktur Jörg Geiger <i>Obstkomposition aus u.a. grüner Jagdbirne, Stachelbeere, Quitte und Wermutkraut</i>	0,1 Ltr.	7,00
Augustiner, alkoholfreies Helles <i>Feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfnote.</i>	0,5 Ltr.	5,50

ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE

Litschi-Zitronengras-Limonade mit frischer Minze und Eis	0,4 Ltr.	6,60
--	----------	------

WEINEMPFEHLUNG ZUM SONDERPREIS

Shiro	0,1 Ltr.	6,50
Cuvée aus Welschriesling & Chardonnay aus dem Barriquefass feinherb, 13% vol.	0,2 Ltr.	11,50
Weingut Martin Pasler, Neusiedler See <i>In der Nase Aromen von Litschi, saftiger Birne, Aprikose, Quittengelee, Holunderblüte und Zitronengras, sowie ein Touch Sojasauce.</i>	0,75 Ltr.	41,90
Rosé "Momo"	0,1 Ltr.	6,50
Cuvée aus Zweigelt und Merlot, feinherb, 12,5% vol.	0,2 Ltr.	11,50
Weingut Martin Pasler, Neusiedler See <i>Aromen von Wildkirsche, rote Johannisbeere und Akazienblüte. Am Gaumen saftig, anregend würzig, mit dezenter Restsüße.</i>	0,75 Ltr.	41,90

GENIEßERWEIN ZUM SONDERPREIS

Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Erste Lage, trocken, 12,5% vol. Weingut von Winning, Pfalz <i>Sehr dicht und lang, gegrillter Pfirsich, rauchige Würze: ein nobler Riesling. Komplette im Holz vergoren und für ein Jahr auf der Hefe gereift</i>	0,75 Ltr.	47,00
--	-----------	-------

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Thunfisch Tataki mit Avocado-creme, Edamame, Romanasalat, Wasabidressing und Chilimayonnaise	16,90
Thunfisch als Probierportion	9,90
Gebratener, ausgelöster Hähnchenschenkel "Pollo Fino" mit lauwarmem Sesam-Spinat und Erdnussauce	13,90
Knusprig gebackene, hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili Sauce	9,90

SUPPEN

Curry-Süßkartoffel-Cremesuppe mit Croutons	8,90
Probierportion in der Espressotasse	4,50
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	7,50

WOCHEN-MENÜ

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

Curry-Süßkartoffel-Cremesuppe mit Croutons
- als Probierportion in der Espressotasse -

Saftig geschmorte Schweinebäckchen, eingelegt in Sojasauce, Ingwer und Zitronengras
mit gebratenem wildem Brokkoli und Süßkartoffelpüree

1 Kugel Litschieis

3 - Gang Menü
€ 29,90

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

ASIA WOCHEN

€

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

Rosa gebratene Brust, von der bayerischen Gutshofente, "Teriyaki-Style" mit glasiertem Pak Choi, Shiitake Pilze und Mie Nudeln	32,90
Gelbes Hühnchencurry mit Kokosmilch, Zuckerschoten, Karotten, Paprika, geröstete Erdnüsse, Chili, Ingwer und Basmatireis	24,90
Saftig geschmorte Schweinebäckchen, eingelegt in Sojasauce, Ingwer und Zitronengras mit gebratenem wildem Brokkoli und Süßkartoffelpüree	29,90 *
"Tonkatsu" in Panko gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spitzkrautsalat, Süßkartoffel-Pommes und würzig-süßem Dip	25,90 *
Gebratener Riesengarnelenspieß mit Glasnudel-Gemüsesalat, Chili, Limette, Kresse und Mango-Chutney	28,90
Gebratene Medaillons vom Atlantik Seeteufel auf Wokgemüse mit Currysauce und Basmatireis	34,90 *
Dim Sum mit rotem Kokos-Gemüse-Curry gefüllt, dazu Spinat und Sesam	21,90 *
Zwei knusprig gebackene, hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit gebratenem Pak Choi und Sweet-Chili-Dip	22,90

ASIA-GENIEßER-MENÜ

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

Thunfisch Tataki mit Avocado-creme, Edamame,
Romanasalat, Wasabidressing und Chilimayonnaise
- als Probierportion -

Rosa gebratene Brust, von der bayerischen Gutshofente, "Teriyaki-Style"
mit gebratenem Pak Choi, Shiitake Pilze und Mie Nudeln

Kokos - Crème brûlée mit Ananasragout und Litschieis

3 - Gang Menü

€ 49,00

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 UND SCHMANKERL

€

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	26,90 *
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

Dim Sum mit rotem Kokos-Gemüse-Curry gefüllt, dazu Spinat und Sesam	21,90 *
Zwei knusprig gebackene, hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen, mit gebratenem Pak Choi und Sweet-Chili-Dip	22,90
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte und knusprige Röstzwiebeln	18,90 *

Zu den Topfenspätzle 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

€

Kokos - Crème brûlée mit Ananasragout und Litschieis	10,90
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Bananeneis und Mango-Mochi	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, karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	15,50 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 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.