

Spargeln Sie sich fit

Hausgemachte Bratensülze [i]

mit Kräuterdip [g], dazu Bratkartoffeln und feine Salatgarnitur [i,j] 9,90

Usterlinger Bauernsalat

gemischte Blattsalate der Saison mit kräftigem Senf-Dressing [i,j],
Oliven [l], roten Zwiebelringen, Schafskäse [g], Paprika, Salatgurke und Tomaten 9,30

Hausgeräucherter Lachs [d,l]

mit bayerischer Honig-Senf-Sauce [j], an Spargel-Avocado-Salat [i,j] 12,90

Fleischlos glücklich

Cremesupperl vom bayerischen Spargel [a,g]

mit Spargelstückerln 6,40

Bayerische Ofenkartoffel mit Frischkäse-Füllung [g]

an eingelegtem Stangenspargel [i,j] und mariniertem Schaufersalat [i,j] 14,20

Fleischeslust und bayerischer Spargel

½ Bayerisches Grillhendl

dazu Erdapfel-Gurken-Salat [i,j] 15,80

Salat „Barnabas“

mit saftigen Rinderfiletfetzen vom Grill, marinierten Spargelstückerln [g,i,j], Hartkäsespäne [g] und fruchtiger Melone 17,90

Portion frischer Stangenspargel

mit zerlassener Butter [g] oder hausgemachter Sauce Hollandaise [c,g]

an Petersilien-Erdäpfeln [g] 17,90

kleine Portion 15,90

...was es dazu noch braucht...

- Kochschinken aus der hauseigenen Metzgerei 6,40
- kleines Wiener Schnitzel [a1,c,g,h] 8,90
- Zanderfilet [d] mit Kräuterkruste [a,g] 8,90
- Rinderfilet (ca. 200g) mit Kräutern aromatisiert 18,90

Bitte zu Fisch

Hechtbarschfilet mit Kräuterkruste [a,d,g]

dazu gerahmter Spinat [i,g] und Petersilien-Erdäpfeln [g] 19,80

Von unseren Zuckerbazis

Hausgemachtes Rhabarber-Parfait [c,g]

mit marinierten Früchten und Minz-Pesto 7,30