

Es ist Reherl-Zeit im Spöckmeier

- vom 09.09. bis 15.09.2019 -

Und dazu ein
Paulaner Zwickl
0,33l 3,10 0,5l 5,30
1l 10,60

Der „Power-Salat“

Quinoa, eingelegte Reherl [i,j], Avocado, Kirschtomaten, Rauke, Mango, Oliven [] **10,90**

Tatar vom hausgebeizten Graved Lachs „du Chef“ [d]

Avocado-Dip [g], Vogerlsalat [i,j], eingelegte Reherl [i,j] **13,90**

Tafelspitzsülze [i]

Mariniertes Blattwerk [i,j], steierisches Kürbis-Kernöl, Reherl-Erdapfel-Durcheinander, **11,90**

~~~~~

## Rahm-Reherl [a,g]

Hausgemachter Semmelknödel [a,c,g], Petersilie **14,90**

## Unser Erdapfel-Schwammerl-Strudel [a,c,g,i]

-gefüllt mit Erdäpfeln, Reherln, Champignons, Kräutersaitlingen und Austernpilzen-,  
Rahm-Oberrübe mit schwarzem Sesam [g,k,l], geschmolzene Liebesäpfel **15,90**

~~~~~

„Fischers Fritz“

Salate der Saison, Senfdressing [i,j], gegrilltes Forellenfilet [d], gegrillte Garnelen [b], Birnenstückerl, Kren **19,50**

„Aus dem Wasser in den Sinn“

Zanderfilet vom Grill [d], Weißbier-Kokos-Sauce [a,d,g,i], getrocknete Tomaten, Mango,
Frühlingszwiebeln, Linguine [a,c,g] **21,50**

~~~~~

## Unsere Surhaxe

Hausgesurte Schweinehaxe, Kren, Speck-Sauerkraut, Erdapfel-Stampf [g] **18,50**

## Bayerisches Kalbslüngerl [a,g,i]

Hausgemachter Semmelknödel [a,c,g], Petersilie **13,50**

## Spöckmeier Pfandl

Schweinshaxe, Grillhendl, Fleischpflanzerl [a,c,g], Würstelvariation, Dunkelbiersauce [g,i],  
2erlei Knödel [a,c,g], Kartoffelpüree [g], Fassauerkraut  
( FÜR 2 ODER 4 PERSONEN ) pro Person **24,90**

## Bayerische Ente vom Luttizer Hof [i]

saftige Ente mit Beifuß-Jus [a,i], Kartoffelknödel [a,c,g] und Apfel-Blaukraut  
½ Ente **23,50** ¼ Ente **18,50**

## „Feiges Huhn“

Hühnerbrust, Feigen-Kräuter-Kruste [a,g], Tomaten-Sauce [i], Grillgemüse, Linguine [a,c,g] **16,90**

~~~~~

Topfenstrudel [a,c,g,h]

Vanille-Sauce [c,g], Himbeer-Sorbet **9,50**