

# OSTERN TO GO

Abholzeiten Ostersonntag 20.4. & Ostermontag 21.4.

Mittags 11.30, 12.00, 12.30 Uhr

Abends 17.00 - 19.00 Uhr



## LEBERKNÖDELSUPPE

kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel & Schnittlauch

5,90

## BÄRLAUCHCREMESUPPE

verfeinert mit Sahne & Croûtons

5,50

## LAMMHAXE <sup>3</sup>

zarte Haxe vom Osterlamm mit rohem Kloß & gemischtem Salat

22,50

## PORTION BAYERISCHER SPARGEL

MIT FRÜHLINGSKARTOFFELN, DAZU WAHLWEISE:

## SAUERBRATEN <sup>3</sup>

mit einer deftigen Lebkuchensoße, rohem Kloß & hausgemachtem Rotkohl

19,50

Hollandaise oder Butter

18,50

Schnitzel „Wiener Art“ & Hollandaise

23,00

Lachsfilet & Bärlauchhollandaise

26,50

## SCHÄUFELE <sup>3</sup>

mit röscher Kruste, rohem Kloß & gemischtem Salat

18,90

## SCHOTTISCHER LACHS

21,00

gebratenes Filet auf cremigem Bärlauchrisotto & Frühlingsgemüse

## KANINCHENKEULE <sup>3</sup>

zart geschmort in einer Wacholderrahmsauce mit rohem Kloß & hausgemachtem Rotkohl

18,80

## GELBES KOKOS-CURRY

18,30

mit Shrimp, Asia-Gemüse & aromatischem Reis, verfeinert mit knusprigen Zwiebeln

auf Wunsch vegan mit Soja-Geschnetzeltem

## TREBER CORDON BLEU <sup>1</sup>

„Treber ist der eiweißreiche Rückstand des Malzes nach dem Brauen“ gefüllt mit Gerupftem und Kochschinken serviert mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und kleinem Salat

18,50

## SALAT IM STORCHENNEST

ein großer gemischter Salat im knusprigen Körbchen mit Waldbeerdressing, Schafskäse, Ei & Kürbiskernen

## SCHNITZEL „WIENER ART“

aus dem Rücken vom Schwein, serviert mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und kleinem Salat

16,90

dazu:

gebratene Hähnchenbruststreifen

16,10

knusprige Garnelen im Kartoffelmantel

17,70

gebratenes Lachsfilet

18,80

<sup>1</sup> gepökelt, <sup>3</sup> geschwefelt Allergen Dokumentation separat erhältlich

## TIRAMISU

hausgemacht & alkoholfrei

6,50

## SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

6,50

mit roter Grütze & Vanillesoße

Bestellen Sie bitte bis Freitag dem 18.4.

**Tel.: 09195 998 5544**