

# Mittagsempfehlung 12 – 14 Uhr



Liebes  
Familie Kirschner

## Bergblut – Kalt gepresste Natursäfte:

Verschiedene Sorten "Orange, Green" 0,33 l € 8,90

„Blauer Page“ – Tegernseer „Heller Bock“ 0,33 l € 5,50

Kirschner Spezial „Karotte – Daiquiri“ mit Bergblut Orange & Rum € 12,50

Limoncello – Spritz € 12,50

## Zum Beginn:

Hausgemachte Quiche vom grünen Spargel mit Schnittlauch - Sauerrahmdip € 15,-

## Suppe

Schaumsupperl vom weißen Spargel € 12,50

## Salate

Burrata mit Tomaten – Bruschetta € 17,-

Ziegenkäse gebacken auf Apfel – Rotebeete – Ragout € 19,-

Gebratene Jakobsmuscheln & Wildfang -Garnele auf marinierten Zuckerschoten € 32,-

Riesengarnelen vom Grill & Avocado an bunten Blattsalaten € 36,-

## Vorspeisen

*Geräuchertes Saiblings Filet mit Meerrettichmousse € 19,-*

*Parpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Rucola & Parmesanspäne € 20,-*

## Bayrische Schmankerl

*Zaar Weißwürste mit Breze und süßem Senf € 12,-*

*Bayrischer Wurstsalat € 14,- / Schweizer Wurstsalat € 14,-*

*Sülzerl vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl € 19,-*

## Für Zu Hause bieten wir Ihnen Hausgemacht:

*Dressing French oder Balsamico 250 ml € 12,50*

*Naturbratensaft (Schweine oder / und Kalbsbraten) 200 ml € 12,50*

*Gänseschmalz 250 gr. € 12,50*

*Wildsalami 250 gr. € 14,50*

*Kalbsjus 200 ml € 29,-*

## Weinempfehlung

### **2024 Sulzfelder Silvaner**

*Zehnthof Luckert - Sulzfeld - Franken*

*0,1 l 5,50 / 0,2 l 11,- / 0,75 l 38,-*

### **2023 er Rosalie**

*Ott – Feuersbrunn - Wagram*

*0,1 l 6,50 / 0,2 l 12,50 / 0,75 l 46,-*

### **2022 er Black Print – Cuvée – (M/CS/CD/S/B)**

*M. Schneider – Ellerstadt – Pfalz*

*0,1 l 8,- / 0,2 l 15,- / 0,75 l 49,-*

## Vegetarisch

*Schlutzkrappen mit Rucola, Parmesan & brauner Butter € 22,-*

*Weißer Stangenspargel (al dente) mit Frühkartoffeln & Butter oder Hollandaise*

*Portion € 24,- wahlweise mit:*

- *Gekochter Schinken € 10,-*
- *Wiener Schnitzel € 22,-*
- *Seeteufelmedaillon € 22,-*

## Fleischgerichte

*Enten – Gröstl mit kleinem Salat € 19,-*

*Hausgemachte Kalbs - Lasagne mit gemischten Blattsalaten € 26,-*

*Zirschner Wallburger mit Tomaten, Bacon, Salat & Barbecue Sauce € 26,-*

*Zart geschmorte Kalbsschulter mit Semmelknödel & Speckbohnen € 36,-*

## Fischgericht

*Filet vom Bachsaibling mit Kartoffelgratin & buntem Gemüse € 36,-*

*Auf Vorbestellung ab 2 Personen (Mindestens 2 Tage im Voraus):*

*Rehrücken, Chateau Briand, Bauernente, Kalbshaxe, Nordsee – Seezunge, Edelfischsuppe,*

*Fondue*

*Wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur EC – Karten als bargeldloses*

*Zahlungsmittel akzeptieren.*

## Zur Süßen Abrundung

**L**istazientörtchen mit marinierten Erdbeeren € 16,-

**P**hampagnertörtchen mit Sorbet € 16,-

**V**erschiedene Käse von der Münchner Käsemanufaktur mit Früchten & Feigensenf € 19,-

## Besondere Brände aus der Südsteiermark Weingut Potzinger

**T**resterbrand: Sauvignon blanc 2 cl € 14,- / Muskateller 2 cl € 14,-

**Q**uittenbrand 40% 2 cl € 12,-

## Raritäten vom Lantenhammer

**Z**wetschge im Brandyfass 42 % 2 cl 14,-

**W**illimsbirne im Portfass 42 % 2 cl 14,-

## Wilder – Brand vom Liedschreiber

»Kirsche, Pflaume, Holunder, Apfel« 42 % 2 cl 30,-

**S**chwarze Johannisbeere – Brand Liedschreiber 42 % 2 cl 30,-

**W**ir wünschen Ihnen Guten Appetit!

*Lücker  
Familie Hara zum Kirsche*