

Fleisch & Geflügel

€

Geschmorte Rinderbäckchen auf Kartoffel-Lauchpüree, mit Petersilienwurzel und Madeira jus	14,50 *
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	17,90*
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Portweinzwiebeln, Bohnen und Kartoffelgratin	21,90 *
Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerl und Topfenspätzle	13,50 *
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende, medium gebraten, mit hausgemachten Käsespätzle	16,90
Medaillon vom Kalb an Madeira jus mit gebratenen Pfifferlingen, Bohnen und Kartoffelgratin	19,90 *
Zweierlei vom heimischen Reh: Gebratenes Steak aus der Keule und Ragout mit Bohnen, Preiselbeeren und Serviettenknödel	18,90 *
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmschwammerl, buntem Gemüse und Spätzle	16,90 *
Knuspriger Schweinsbraten in Ayinger Biersauce mit Kartoffel- und Semmelknödel, Speckkrautsalat	11,50 *

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gnocchis auf gebratenem Gemüse mit Pesto und mariniertem Schafskäse	9,90 *
Hausgemachte Frischkäse-Kräuter-Ravioli auf Tomatenkompott mit Parmesan und brauner Butter	9,90 *

Desserts

Geliertes Waldbeeren-Holundersüppchen mit Sauerrahmschaum, Himbeersorbet	5,90
Champagnerparfait mit geschmorten Aprikosen	6,20
Aschbacher Dessertvariation - eine süße Rundreise -	7,90
Lechner´ s Bayerische Creme	4,20
Erdbeerbecher mit Vanilleeis und Sahne	5,90

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion