

Unsere saisonalen Empfehlungen

„zur Spargelzeit“

 **Spargelcremesuppe** ⁵

mit Butterkrusterl und Frühlingskräutern 6.90

 **Frühlingsalat**

mit Spargel, Ei, Kräuter und Zwiebeln,
frisch geröstetes Kräuterbaguette 18.50

 **Spargelrisotto** ⁵

mit zweierlei Spargel, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan 17.50


Gefülltes Spargel Cordon Bleu ^{13,14}

mit Grillkartoffeln und Sauce Hollandaise 20.50

 **Portion frischer Stangenspargel**

mit Sauce Hollandaise ¹³ oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln 21.90

dazu servieren wir gerne wahlweise:

- Portion geräucherter Grillschinken ¹⁴ 3.90
-  - Hausgemachte Gemüsebratlinge 4.90
- Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ 6.90
 - Gebratenes Seesaiblingsfilet 7.50
 - Kleines Kalbsschnitzel 11.50
- Gegrilltes Steak von der Rinderlende 15.90

 **Vegetarisch**



ERDINGER Pikantus

Regt die Geschmackssinne an.

Vielschichtig und intensiv – der Pikantus ist ein edles Meisterwerk bayerischer Braukunst.

Die dunkle Schokoladenfarbe unseres Weizenbocks lässt es schon erahnen: Hier erwartet den Genießer eine anregende Aromenfülle. Im Mund entfaltet der Pikantus seinen malzbetonten runden Körper mit Noten von Pflaume, dunkler Schokolade und Süßholz.

Die prickelnde Kohlensäure setzt dazu einen frischen Kontrapunkt. Sein samtig-weicher Charakter bleibt lange am Gaumen – als Aperitif ein wunderbarer Auftakt zu einer festlichen Mahlzeit.

Unser Tipp: Für einen bayerischen Aperitif eine Flasche auf zwei Pikantus Genießergläser oder größere Weingläser verteilen.

Alkohol 7,3 % vol **Stammwürze** 16,7 °P

