



Unsere Tagesempfehlung

Genießen Sie unsere heutigen Schmankerl

Spargel ... endlich ist er da!

Spargel-Cremesuppe 8,80
mit Bärlauch-Öl und Vollkorn-Croutons

Salat vom weißen Spargel 14,80
mit Avocado und Erdbeeren in Kräuter-Vinaigrette und Kürbiskernöl

Weißer Spargel 19,80
♦ mit Petersilienkartoffeln ♦
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Spargel-Ragout 19,80
mit Rigatoni, Bärlauch und Rucola in Rahmsauce und gehobeltem Parmesan

Weißer Spargel 28,80
♦ mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ ♦
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

Geflügel ... ofenfrisch & knusprig!

1/4 Knusprige Bauernente 24,80
♦ aus Niederbayern ♦
mit abgebräunten Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut

Fleisch & Innereien ... aus der Region!

Paprika-Gulasch 18,80
♦ von Zanger's Strohschwein ♦
an pikanter Sauce mit abgebräunten Breznknödeln

Burger 24,80
♦ von Milch-Zicklein ♦
mit Tomate, rote Zwiebeln und Bergkäse im hausgemachtem Sesam-Brioche Brötchen; dazu Ratskeller Pommes und Chili-Käse Dipp

Saures Lüngerl 13,80
mit hausgemachtem Semmelknödel

Dessert ... der krönende Abschluss!

Salat von der Erdbeere 9,80
mit Bourbon-Vanilleeis, Kürbiskernöl und frischer Minze



Wildkräuter-Wochen · 15. – 26. April 2026

mit Gast-Koch, Frank Heppner!

... jetzt gleich vormerken & Tisch reservieren!