

# Saisonale Monatschmankerl

Saisonale Speisen aus heimischen Produkten und von regionalen Lieferanten

## Aperitif des Monats

<b>Wilderer-Spritz</b> mit Birnen mit oder ohne Alkohol	6,90 €
<b>Penninger's Franz Joseph Spritz</b> Schweppes Wildberry   Blutwurz   Zitronensaft   Orange   Eis	6,90 €

## Vorspeise

<b>Matjesfilet</b> nach traditioneller „Hausfrauen Art“ mariniert, mit Salatbouquet und Petersilienkartoffeln	11,90 €
Als Hauptgang	16,90 €

## Monatsschmankerl

<b>Fangfrische Forelle</b> vom Westenkirchner, am Stück gebraten nach „Müllerin Art“ in Zitronen-Petersilienbutter, dazu Salzkartoffeln und gemischte Saisonsalate	19,50 €
<b>Frische Pappardelle mit hausgemachter Bolognese</b> vom Wagyu Stier mit frisch geriebenem Parmesan	17,50 €
<b>Münchner Schnitzel</b> mit Senf und Meerrettich, in der Brezenpanade gebacken, dazu Preisbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	15,90 €
<b>Steinpilzravioli</b> in Schwammerl-Kräuterrahm mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und Parmesan	16,80 €

## Dessert

<b>Parfaitvariation</b> Banane-Nougat Parfait auf Waldbeer-Ragout mit Karamellsoße und frischen Früchten	7,20 €
--	--------