

# Saisonale Monatschmankerl

Saisonale Speisen aus heimischen Produkten und von regionalen Lieferanten

## Aperitife des Monats

### **Crodino Spritz alkoholfrei**

Crodino | Soda | Eis | Orange 5,90 €

### **Sommer Zisch** Weinhaltiger Apertitif aus Ihringen

mit Grapefruit und Blutorange aromatisiert | Eis | Zitrone 6,90 €

### **Penninger's Franz Joseph Spritz**

Schweppes Wildberry | Blutwurz | Zitronensaft | Orange | Eis 6,90 €

## Vorspeise

### **Matjesfilet** nach traditioneller „Hausfrauen Art“ mariniert,

mit Salatbouquet und Petersilienkartoffeln 11,90 €

Als Hauptgang 16,90 €

## Monatsschmankerl

### **Münchner Schnitzel** mit Senf und Meerrettich bestrichen,

in der Brezenpanade gebacken, dazu Preisbeeren  
und Kartoffel-Gurkensalat 15,90 €

### **Fangfrische Forelle** vom Westenkirchner,

am Stück gebraten nach „Müllerin Art“ in Zitronen-Petersilienbutter,  
dazu Salzkartoffeln und gemischte Saisonsalate 19,50 €

### **\*Steinpilzravioli** in Schwammerl-Kräuterrahm

mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und Parmesan 16,80 €

## Dessert

### **Hausgemachtes Parfait**

Zartschmelzendes Banane-Nougat-Parfait auf Waldbeer-Ragout  
mit Schlagsahne und frischen Früchten 7,20 €