

## AUFTAKT NACHMASS.

**UNSER BEEF TARTAR.** 19.50  
Bio Eigelb. Pfeffermayonnaise.  
Wachmann Toast 2.5cm. Salzbutter.

**CARPACCIO VOM MAIBOCK** 16.00  
Spargelsalat. Estragon Creme.

**BURRATA.** 15.50  
geschmorte Kirschtomaten. Basilikumpesto.

**ORANGEN-FENCHELSALAT.** 6.50  
getrocknete Oliven.

**GEMISCHTER SALAT.** 7.50

## ECHT. EINGEKOCHT.

**KRÄFTIGE RINDERBRÜHE.** 7.50  
Frittaten.

## ECHT. MEHR MEER.

**GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH.** 29.00  
geschmorte Tomaten. Rosmarin Kartoffelcreme.

**KROSS GEBRATENER OKTOPUS.** 24.00  
Kartoffelpüree. Gurke. Balsamico

## GEKONNT VEGETARISCH.

**GEBRATENER GRÜNER SPARGEL.** 15.00  
Zitronenbutter. Mandeln. Parmegano.

**GEKOCHTER WEISSER SPARGEL.** 18.00  
Salzkartoffel. Sauce Hollandaise.

**CREMIGES SPARGELRISOTTO.** 16.00  
Weißer Spargel. Pinienkerne.

**HAUSGEMACHTE FUSILLI.** 15.00  
Grüner Spargel. Weizer Schafbrimsen.

## AUF DER JAGD.

FLEISCHES LUST.

**WIENER SCHNITZEL VOM PÖLLAUER KALB** 24.00  
Kartoffel-Vogerlsalat. Kernöl.

**MAIBOCK DES TAGES** 23.00-32.00

**FILET VOM „PÖLLAUER OX“**  
Lady 150 g 26.50  
Gentleman 250 g 42.00

**WAHLWEISE MIT**  
-Kartoffelpüree mit Röstzwiebel 6.50  
-Gebratene Kräutersaitlinge mit Knoblauch und Petersilie 6.50  
-Butter-Wurzelgemüse 5.00  
-Fries 5.00  
-Spargel in Butter glasiert 7.00  
-Sauce Hollandaise 3.50

## FEINSCHLIFF UND SÜSSER ABSCHLUSS.

**ECHT EISCAFÈ** 9,00

**DESSERT DES TAGES AUS UNSERER PATESSERIE.** 12,00  
Laufend wechselnd.

**HAUSGEMACHT - HANDGERÜHRTES EIS UND SORBETS** 2.50

•  
FEIERABENDS  
WOLLEN ECHTE  
HANDWERKER  
AUCH MAL KOMPETENTEN  
GENUSS.  
•

GEDECK 4.00