

## OSTER-SCHMANKERL

MONTAG 15. APRIL – OSTERMONTAG 22. APRIL 2019

### *Voaweg*

„APERINO“ G'SPRITZT 4,90  
 Johannisbeer/Acerola-Kirsch-Aperitif mit Prosecco

### *Aus'm Suppentopf*

SPARGELCRÈMESUPPE 8,50  
 mit Kochschinken und Croûtons vom Glonthaler Schwarzbrot als kleine Portion 6,-

### *Klassisch zum „Greadonnerstag“*

BIO-LANDEI 11,50  
 auf reschem Kartoffelrösti und Rahmspinat als kleine Portion 8,-

### *D' Hauptsach*

G'SCHMORTE KEULE VOM SALZBURGER MILCHLAMM (für 2 Personen), pro Person 37,50  
 mit Weißweinjus, Schmorgemüse und Kartoffel-Bärlauch-Püree

ROSTBRATEN NACH „ESTERHAZY-ART“ 26,50  
 mit Wurzelgemüse, gebratenen Frühlingspilzen und Pommes-Macaire

FILET VOM SKREI (MSC) 21,50  
 mit Schrobenshausener Spargel, Sauce Hollandaise jungen Kartoffeln und Tomaten-Coulis

### *...dazua a Glaser'l*

2017er LINDNERS SILVANER (trocken)  
 Fürstlich Castell'sches Domänenamt  
 Franken – Deutschland  
 0,1 / 0,2l € 3,80 / 7,20

2016er PINOT NOIR LAFORET  
 Joseph Drouhin  
 Bourgogne – Frankreich  
 0,1 / 0,2l € 3,80 / 7,20

### *A Bissl geht no:*

KAROTTEN-SAUERRAHM-SCHNITTE 9,-  
 mit Waldhonig-Eis

### *...danoch oda dazua*

TASSE KAFFEE 4,90  
 von der Hanseatic-Kaffeebohne mit Schuss Grand-Marnier

---

UNSERE OSTER-SCHMANKERL AUCH ALS  
MENÜ

---

3-Gänge

SPARGELCRÈMESUPPE	Menüpreis
HAUPTGANG-AUSWAHL*	
KAROTTEN-SAUERRAHMSCHNITTE	
* G'schmorte Keule vom Salzburger Milchlamm <i>(nur für 2 Personen)</i>	43,-
* Rostbraten nach „Ezterhazy-Art“	33,-
* Filet vom Skrei	30,-

4-Gänge

SPARGELCRÈMESUPPE	
BIO-LANDEI	
HAUPTGANG-AUSWAHL*	
KAROTTEN-SAUERRAHMSCHNITTE	
* G'schmorte Keule vom Salzburger Milchlamm <i>(nur für 2 Personen)</i>	49,-
* Rostbraten nach „Ezterhazy-Art“	39,-
* Filet vom Skrei	36,-

KARFREITAG  
FORELLEN-ESSEN

---

LAUWARME AIBLINGER RÄUCHERFORELLE auf Rührei mit Pumpnickel und Sauerrahm	11,50
GEBRATENES FILET VON AIBLINGER FORELLE auf Wildkräutersalat und Kernd'l	12,50
AIBLINGER FORELLE NACH „MÜLLERIN-ART“ mit Petersilien-Kartoffeln und Zitrone	18,50
POCHIERTE AIBLINGER FORELLE im Weißweinsud mit Schrobenshausener Spargel und Safranrisotto	19,50
GEBACKENE AIBLINGER FORELLE im Maxlrainer Weißbierteig, Sauce Tatar, Erbsen-Minz-Püree und Pommes-Frites	17,50