

## Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe		7.00
Bärlauchnockerl		
Kleiner bunter Salat	vegan	5.00
Balsamico-Walnuss-Dressing		
Caesar Salad		10.50
Romanasalat - Parmesan - Croûtons - Ei - Caesar-Dressing		
- Putenbruststreifen & Spargel		16.00
- 3 gebratene Riesengarnelen		16.50
Tomatencarpaccio		11.00
Bärlauchpesto		

## Hauptspeisen

Bayrischer Schweinsbraten mit Krusterl		13.00
dunkle Weißbiersoße - Semmelknödel - Speckkrautsalat		
Nussschnitzel		18.50
Schweinelende - Speck-Röstkartoffeln - Preiselbeeren		
Postburger		17.00
Beefsteak - Sesam-Burger-Semmel - Zwiebeln - Tomate		
Käse - Pommes frites - BBQ-Soße		
Maischolle		19.00
Zitronenbutter - Aschheimer Kartoffeln - kleiner Blattsalat		
Rinderlendensteak		22.50
Sour Cream - gegrilltes Gemüse - Ofenkartoffeln		
Penne mit Bärlauchpesto		13.50
Tomaten und Parmesan		

## Süßes:

Kaiserschmarrn	klein	8.50
mit Apfelmus	groß	11.50

<b>Spargelzeit</b>	
<b>Schrobenhausener Stangenspargel</b>	
Aschheimer Kartoffeln - Sauce Hollandaise	
19.50	
dazu Wacholderschinken	
23.50	
dazu kleines Schnitzel „Wiener Art“	
26.00	
dazu Lachsfilet	
28.00	
dazu Rinderlendensteak	
32.50	
<b>Spargel „Braumeister Art“</b>	
in Bierteig gebacken	
Wacholderschinken - Remouladensoße	
34.50	
<b>Spargel „Mailänder Art“</b>	
mit Tomatensoße und Parmesan gratiniert	
17.50	

Honigmarinierte Erdbeeren	8.50
Spargeleis	

## Getränke:

Franziskaner Weißbier, Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,90
Spaten Münchner Hell, Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	3.70
Kellerbier = Helles, Alkoholfreies Helles	0,5l	3.90
Beck´s Pils	0,33l	3.70
Gerolsteiner medium und still	0,25l	3.20
Apfelsaftschorle	0,4l	3.70
Weißwein Korrell Grauburgunder	0,2l	7.50
Rotwein Foncalieu Latocque	0,2l	9.50
	0,75l	25.50
	0,75l	31.00