

**TIPP**

## Unsere aktuellen Wochenspecials

### Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

dazu lauwarmer Broccoli-Salat mit gerösteten Kernen  
(Vorspeisenportion)

€ 17,90

### Würziger Lammeintopf

mit Gemüse, Kartoffeln und Crème fraîche

€ 23,50

### Renkenfilet aus dem Ammersee

mit Zitronen-Estragon-Butter dazu Fenchel-Gemüse und kleinen Ofenkartoffeln

€ 28,90

\* \* \* \*

### Mittagstisch diese Woche: Montag-Freitag

Tages-Vorspeise  
€ 3,80

-----  
Gedämpftes Kräuter-Gemüse  
auf Tomatensoße und Butternudeln  
€ 11,10

Cevapcici vom Rind und Kalb mit Paprika-Dip  
und buntem Gemüse-Reis  
€ 12,90

Forellenfilet auf der Haut gebraten  
Oliven-Thymian-Butter und  
Kartoffel-Gemüse-Pfanne  
€ 14,00

-----  
Tages-Dessert  
€ 4,10

### Getränkesspecials und Aperitif des Monats

:: Sherry Fino 5cl € 5,00  
Sandemann

:: Zweigelt Weingut Johann Topf 0,2l € 7,50  
Trocken, blumig, samtig  
Und harmonisch

:: Gaudium 0,2l € 8,80  
Spritziger Weißwein, Zitrusnoten,  
Birne und Apfel

:: Whiskey des Monats  
Kinahan's Kasc Project 2 cl € 4,50  
Blended Irish Whiskey 4 cl € 6,50

:: Hopf Saison Weißbier  
„Weißer Bock“ kräftiger Weißbierbock 0,5 l € 4,90

\* \* \* \*

### Vorschau Monats-Specials: Immer frisch und nur solange der Vorrat reicht!!!

**04.03. bis 08.03.**

Mediterrane Gemüse-Nudelsuppe  
mit frischen Kräutern und Orangenfilets

Lendengulasch vom Lamphof Ox  
dazu Kürbis-Gemüse und Kartoffelgratin

Weißwein-Risotto mit Kräuter-Garnelen  
geschmolzenen Tomaten und Parmesan

**11.03. bis 15.03.**

Wildkräuter-Salat mit Himbeer-Hanföl-Vinaigrette  
und rosa gebratenem Lammfilet

Hähnchenspieße „Sate“  
mit Thai-Gemüse und Zitronengras-Jasmin-Reis

Veganer Gemüse-Quinoa-Bratling  
auf Tomatensoße und  
cremiger Mandel-Mais-Polenta