

EMPFEHLUNGEN AUS DER WEISSWEINKARTE

Deutschland 0,75l

2023 Bacchus 28,0
Brönner&Heilmann | Franken

Österreich 0,75l

2022 Grüner Veltliner Steiltterrassen 49,0
Atzberg | Wachau

Frankreich 0,75l

2024 Chardonnay „Terroir de la Chapelle“ 66,5
Patrick Piuze | Burgund-Chablis

Italien 0,2l 0,75l

2024 Lugana „Mandalora“ 35,0
Le Morette | Gardasee

2024 Friulano Collio 38,5
Livon | Friaul-Julisch Venetien TIPP!

2023 Cuvée „Nescio Nomen“ 9,0 31,5
Di Camillo | Abruzzen

Neue Welt 0,75l

2022 Chardonnay „The Y Series“ 38,5
Yalumba | Südastralien (Australien)

2024 Sauvignon Blanc „Pulpo“ 35,0
Pagos del Rey | Marlborough (Neuseeland)

EMPFEHLUNGEN AUS DER ROTWEINKARTE

Deutschland 0,75l

2020 Cuvée „Black Print“ 45,5
Markus Schneider | Pfalz

Frankreich 0,2l 0,75l

2019 Merlot „Côtes de Bordeaux“ 9,0 31,5
Chateau de Langalerie | Bordeaux

Italien 0,75l

2020 Cuvée „Il Secondo“ 42,0
Peter Sölva | Kalterer See, Südtirol

2019 Cabernet Sauvignon „Ca'd'Oro“ 52,5
Tenuta Rovaglia | Gardasee GENIALER ROTWEIN!

2021 Cuvée „Perseo“ 38,5
Le Morette | Gardasee

2023 Cuvée „Lucente“ 56,0
Tenuta Luce | Toskana TOP PREIS-LEISTUNG!

Spanien 0,75l

2023 Cuvée „ÀN/2“ 56,0
Ànima Negra | Mallorca

Neue Welt 0,75l

2019 Shiraz 77,0
Allesverloren | Swartland (Südarfika)

WOCHENGERICHTE

IMMER MO-FR SOLANGE DER VORRAT REICHT

25. bis 29. Mai

Arancini „Siziliano“ 15,5
frittierte Reisbällchen auf herzhafter Tomatensugo, mit gehobeltem Parmesan und Wildkräutern

Spargelschnitzel „Elsaß“ 20,5
mit Spargelgemüse, Crème fraîche, Speck und Käse gratiniert, dazu gibt's Stampfkartoffeln

SPARGELZEIT

REGIONAL & FRISCH SOLANGE DER VORRAT REICHT...

Vorspeise

Spargelcremesüppchen 8,0
mit Kräutercroûtons und Erbsenkresse

Hauptspeise

Stangenspargel (ca. 225g) 21,5
mit Kräuterkartöfelchen, dazu gibt es klassisch wahlweise zerlassene Butter oder Sauce-Hollandaise

mit Schinkenduett (ca. 90g) + 7,5

mit kl. Lachsfilet (ca. 120g) +12,5

mit kl. Rumpsteak (ca. 120g) +15,5

mit kl. Schnitzel von der Wutz (ca. 90g) + 5,5

mit kl. Schnitzel vom Kalberl (ca. 90g) +10,5

DAS GEHT IMMER!

aus unserer Patisserie

Blechkuchen selbstgebacken	Stück	4,5
unsere Eis-Sorten des Monats Vanille Erdbeer-Cheesecake Rotwein-Butter	Kugel	3,0
unsere Sorbet-Sorten des Monats Aperol-Orange Brombeere Erdbeere	Kugel	3,0
Affogato VOLL IM TREND!		5,5
Vanilleeis mit Espresso übergossen		

FEINES IM GLAS

als Aperitif

Lavanda Spritz	0,3l
Lavendel, Limette, Secco, Soda, Rosmarin	8,0

aktuelle Biere am Zapfhahn

ein Teil der Brauereien in dieser Woche	ab	4,5
Kloster Andechs, Engelbräu Rettenberg, HB München, Brauhaus Tegernsee, Kloster Himmelthal, uvm. <i>(verschieden Sorten...immer nur für kurze Zeit - bis aus is!)</i>		

COCKTAILS

IMMER DO-SA VON 19 BIS 22 UHR

Happy-Hour

Wir bringen dir deinen Lieblings-Cocktail aus unserer „FräuleinLotte“ Cocktail- & Weinbar gegenüber, frisch gemixt zu dir ins WIRTSHAUS.

KOMMENDE TERMINE

DIREKT RESERVIEREN BEVOR ALLES WEG IST...

PFINGSTSONNTAG

Sonntag, 24. Mai

Wir haben durchgehend mit warmer Küche geöffnet!
(am besten gleich deinen Tisch online reservieren)

PFINGSTMONTAG

Montag, 25. Mai

Wir haben durchgehend mit warmer Küche geöffnet!
(am besten gleich deinen Tisch online reservieren)

FRONLEICHNAM

Donnerstag, 04. Juni

Wir haben durchgehend mit warmer Küche geöffnet!
(am besten gleich deinen Tisch online reservieren)

10 JAHRE “DAS WIRTSHAUS“

Mittwoch, 10. Juni

Wir feiern heute 10Jahre mit zünftiger Livemusik.
(am besten gleich deinen Tisch online reservieren)

BRATENSONNTAG

IMMER SONNTAG SOLANGE DER VORRAT REICHT

03.\10.\17.\24.\31. Mai

Wir überraschen Euch mit leckeren Bratengerichten...



**bairisch.
ehrlich.
gut.**