

Ein herzliches „Grüß Gott“ im Hotel Friedenseiche

Unsere Aperitif-Empfehlung

„Frühlings-Grüß“

Pfirsich | Zitrone | Weißherbst | Rosmarin

0,1 l 5,90

Unsere Bier-Empfehlung

„Ursud“ vom Unertl

aus Haag in Oberbayern

0,5 l 4,70

A feines Gangerl vorweg

Knoblauch-Baguette Tomaten Kresse	4,90
Gekrätertes Carpaccio vom bayrischen Alm-Rind Tartufata-Creme Parmesan	16,90
Vorspeisen-Variation Antipasti-Terrine Lachs-Tatar Baby-Spinat Kräuterdip geraspelter Meerrettich	14,90
„Frühlings-Salat“ marinierter Spargel Erdbeeren Balsam-Dressing Parmesan Croutons	15,90
Burrata frisches Basilikum bunte Tomaten Kräuteröl	11,90
Premium-Lachs mit Basilikum und Orangen gebeizt Reiberdatschi Honig-Senf-Soße	17,90

... aus'm Suppentopf

Rinderkraftbrühe Leberspätzle Wurzelgmias	6,20
Spargelcremesuppe Spargelstückerl Croutons	6,50
Rahmsuppe von Frühlingskräutern Rauchlachs Bauernbrot-Croutons	7,40

... frisch vom Feld

Bunt gemischtes Salatschüsserl	5,90
Baby-Leaf-Salat Himbeer-Dressing Tomaten Avocado Ziegenkäse Walnüsse	13,90
Salat „wie ihn die Chefin gern isst“ Feta Peperoni Zwiebeln Thunfisch Tomaten Oliven	15,90
Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen Champignons Zwieberl Knoblauch-Dip	15,90
Bunte Salatvariation mit gebackenen Garnelen frische Früchte Aioli-Dip	17,90

... aus'm Fischer-Netz

Gebackenes Rotbarsch-Filet Kartoffel-Rucola-Salat Remouladensoße	19,90
„Fisch-Geheimnis“ verschiedene Leckereien aus See und Meer Jasmin-Reis Chardonnay-Schaum Zucker-Schoten	27,90
Feine „Mai-Scholle“ im Ganzen in Butter gebraten Petersilienkartoffeln	23,90

... was Vegetarisches

Bayrischer Spargel Mini-Kartoffeln in der Schale Sc. Hollandaise oder flüssige Butter	19,90
Nudeltascherl Artischocke-Parmesan-Füllung Nußbutter Ratatouille-Würferl Schmelztomaten	18,90
Kartoffel-Gnocchi Spargelspitzen Strauchtomaten leichte Gorgonzolasoße Frühlingskräuter Parmesan	18,90

... was Handfest's und Herzhaft's

Krusten-Schweinebraten vom Strohschwein	16,90
<i>2erlei Knödel Speck-Krautsalat</i>	
Portion bayrische Bauern-Ente vom Lugeder (ausgelöst)	23,90
<i>Blaukraut Kartoffelknödel</i>	
„Hendl-Avocado-Burger“ Hühnerbrüsterl Avocado	19,90
<i>Mango-Chutney Rucola Tomate Parmesan Wedges</i>	
„Festtags-Braten“ von Rind und Kalb	21,90
<i>Topfen-Spätzle Markt-Gemüse kräftige Schmorsoße</i>	
Medaillons vom Schweinefilet knusprige Rösti's	22,90
<i>mit 2erlei Spargel belegt mit Kräuter-Hollandaise überbacken</i>	
„Kaiserschnitzel“ (Wiener Schnitzel vom Kalb)	22,90
<i>Pommes Zitrone Wildpreiselbeeren</i>	
Kalbsleber „Berliner Art“ in Faßbutter gebraten	21,90
<i>Apfel Kartoffel-Zitronen-Püree Schmelzzwieberl</i>	
Spargel-Rostbraten Lendensteak vom Alm-Rind	31,90
<i>Spargel-Tomaten-Gemüse Kräuter-Risotto Rotweinsöße</i>	

... noch was Feines zum Schluß

Erdbeer-Tiramisu	9,90
Apfelkücherl in Zimt und Zucker Bourbon-Vanilleeis	10,90
Crème Brûlée beschwipste Früchte	9,90
„Feine Nascherei“ 2erlei Mousse von belgischer Schokolade	13,90
<i>Limetten-Parfait Erdbeer-Rhabarber-Ragout</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	14,00
<i>Apfelmus Zwetschken-Röster frische Früchte</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro