

LINDNERS SCHWEMME



BAYRISCHER DREIERLEI BROTAUFSTRICH

Obatzda | Griebenschmalz
Kräuterhüttenkäse | Breze
€ 10,5

BIO BAYERISCHER *oder* SCHWEIZER WURSTSALAT

Berchtesgadener Bio Lyoner | Radieserl
Gewürzgurke | rote Zwiebel | Münchner Kindl
Senf Dressing | Holzofenbrot
€ 10,5 | € 11,5

SOMMERLICHER SALAT

Bunte Tomaten | Gurken | Chicorée
gepickelte Radieschen | kandierte
Sonnenblumenkerne Beeren-Vinaigrette
klein € 7 | *groß* € 11

CREMESUPPE VOM BÄRLAUCH

aus Lindners Garten
Wan Tan gefüllt mit White Tiger Garnelen
€ 10

SCHAUMSUPPE VOM BIO-SPARGEL

Thymian Croûtons | Wildkräuteröl
€ 8,5

MATJESSALAT NACH HAUSFRAUENART

Kräuter-Drillinge | Dill | Apfel | Zwiebeln
€ 15,5

SPARGEL-ERDBEERSALAT

Rucola | Verjus-Vinaigrette
€ 12,5

WIENER SCHNITZEL *oder* MÜNCHENER SCHNITZEL

Sonnenberger Bio-Kalbsrücken | kaltgerührte
Preiselbeeren | Zitrone | lauwarmer Kartoffel-
Radiesersalat
€ 26 | € 27

Immer MONTAGS

BIO-SCHWEINEBRATEN

Maxrainer Biersoße | Brez'n-
Serviettenknödel | Bayrisches Kraut € 15,5

BIO-KALBSPFLANZERL

Kartoffelstampf | Schalottenjus | Mini-Salat
€ 16,5

EIN PFUND SPARGEL

vom Bio Landhof Sepp Keil
neue Kartoffeln
hausgemachte Sauce Hollandaise *oder* zerlassene
Butter
€ 20,5

wahlweise mit:

kleinem Wiener Schnitzel vom
Bio-Kalbsrücken + € 13
Filet vom Saibling aus Aibling + € 10,5
Gekochtem Bio-Schinken + € 8
Sous-vide gegartem Filet
vom Strohschwein + € 11

BÄRLAUCH QUICHE

Frühlingsalat
Vinaigrette von 25 Jahre altem Balsamico
€ 17,5

BÄRLAUCHKNÖDEL

Waldpilzragout | Rosmarin
€ 18,5

SAIBLING AUS AIBLING im Ganzen gebraten

Kräuterkartoffeln | Gurken-Dillsalat
Kapernbutter
€ 25

BAYRISCH CREME

Rote Grütze | Schoko Crumbles
€ 8,5

RHABARBER CHEESECAKE

Erdbeersorbet
weiße Schokolade | Minze
€ 10,5

*Fragen Sie unseren Service nach aktuellen
Tagesempfehlungen!*

OFENFRISCHE BREZE € 1,8
HOLZOFENBROT Portion € 3,5

EIGENTLICH SELBSTVERSTÄNDLICH...

Das Wohl der Tiere ist uns eine Herzensangelegenheit. Wir verwenden
nur die besten Lebensmittel und wo immer dies möglich und sinnvoll ist, beziehen wir die
Produkte von regionalen Anbietern und in Bio-Qualität.

Wir übernehmen die Verantwortung, die unser Beruf mit sich bringt.

