

LINDNERS SCHWEMME

DREIERLEI BROTAUFSTRICH

Griebenschmalz | Bierbazi
Rote Bete Frischkas | Brez'n
11,5

CHINAKOHL & FELDSALAT

Nussdressing
Orangen | Sonnenblumenkerne
Granatapfel | gepickeltes Gemüse
klein 7,5 | groß 12,5

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

Sauerrahm | Speck | rote Zwiebel
Bergkäse
13

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

Hirtenkäse | Oliven | Tomaten
Pinienkerne | Rucola
15

CARPACCIO VOM RIND*

Zitronen-Olivenölmarinade
Parmesan | grüner Spargel | Puntarelle
19,5

BÄRLAUCH-SCHAUMSÜPPCHEN

Gyoza „Wildgarnele“ | Puntarelle | Apfel
oder: vegetarisch mit gegrilltem Spargel
11

WURSTSALAT

„BAYRISCH ODER SCHWEIZER“
Regensburger | Honig-Senf-Gurkerl
Rote Zwiebel | Wolters Holzofenbrot
14,5

TAGLIATELLE

Weißer Spargel | Guanciale
Saukrusterl | Pilznage
24

Immer MONTAGS

KNUSPRIGER SCHWEINEBRATEN

Maxrainer Biersoße
Brez'n-Serviettenknödel | Krautsalat
18,90

FLEISCHPFLANZERL

Bärlauch-Kartoffel-Gurkensalat
Natarsaftl | Röstzwiebeln
18,9

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Zitronensackerl | kaltgerührte Preiselbeeren
Kartoffel-Gurkensalat
32

GEBACKENES

BUTTERMILCH-MAISHEND'L

Spargel | Rucola
Kartoffel-Bärlauchdressing
26,5

SAIBLING AUS AIBLING

Beurre Blanc | knusprige Kartoffel
Orangen-Chinakohl
32,5

ZANDERFILET

- BUCHWEIZENKLEID -

Weißer Stangenspargel | Süßkartoffelstampf
Kapernjus
34

SELLERIE 2.0 (vegan)

Aubergine | Hafer | Apfel | Paprika
24,5



WEISSER SPARGEL

neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
23,5

+ kleines Schnitzel 15

+ Saiblingsfilet 16

+ zweierlei Schinken vom Holnburger 10

+ Rinderfilet vom Miesbacher Rindvieh 26

OFENFRISCHE BREZE 2

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.