



ALTER WIRT

FORSTENRIED

Unser tägliches Mittagsangebot

Dienstag – Freitag ab 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Wählen Sie einen der **4 Hauptgänge** zum angegebenen Preis, wahlweise mit einer *Tagessuppe*, einem *Beilagensalat* oder einem *kleinen Dessert*

<i>Schweinebraten in Dunkelbier-Jus mit Kartoffelknödel</i>	<i>Schinkennudeln Penne Rigate mit Schinken, Wurzelgemüse und Ei</i>	<i>3 Stück gegrillte Rotkopf- Garnelen auf Bärlauch- Risotto</i>	<i>Bunter Frühlingssalate mit Roastbeef Scheiben und Remoulade</i>
<u>9,90</u>	<u>8,90</u>	<u>12,90</u>	<u>9,90</u>

Tagesempfehlungen

Dienstag, 24. April 2018

Kalbs-Tartar, nach Hausrezept gewürzt, auf Rucola mit Kapern,
Sardellen, Butter und gerösteten Hausbrot-Scheiben

14,50

Omelett vom grünen und weißen Spargel mit gerösteten Hausbrot-Ecken,
Kräuterquark-Dip und buntem Salatbuket

12,90

Hühnerfrikassee mit Basmati-Wildreis und kleinem Salat

11,90

Fisch-Grillpfanderl, Zanderfilet, Rotkopf-Garnelen und Pangasius mit
Kräuterbutter, Mangold-Kirschtomaten-Gemüse und Wildreis

18,90

Kalbsrahm Braten mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

16,50

Saure Schweine-Nierchen in Balsamico-Zwiebel-Essiggurken Sauce
mit Bärlauch Püree

13,90

„Ice-T“, hausgemachter Eistee mit erfrischendem Zitronensorbet,
Limetten und frischer Minze

4,90

Bitte beachten Sie auch unsere umseitige

Spargelkarte





**Frischer Schrobensehner Spargel,
direkt von unserem Spargelbauer Heckl**

Tasse Spargelfond mit Einlage
1,50

Spargelcremesuppe mit Einlage und Sahnehäubchen
4,90

Spargelsalat mit gekochtem Ei und Vinaigrette mit kleinem Salatbuket
und Kräuterbutterbaguette
8,90

Portion frischer Schrobensehner Spargel, wahlweise mit Sauce
Hollandaise oder zerlassener Butter, und Petersilienkartoffeln
17,90

auf Wunsch dazu:

Wiener Schnitzel vom Kalb	8,50
Gegrilltes Zanderfilet	7,90
2 Gegrillte Schweinefilet Medaillons	7,50
Hinterschinken & Südtiroler Speck Variation	4,90

Spargel „Alt Augsburger Art“, mit Schinken im Kräuterpfannkuchen mit
Sauce Hollandaise überbacken an buntem Salatbuket
16,50

Spargel-Bärlauch-Risotto mit gegrilltem Zanderfilet und
karamellisierten Kirschtomaten
17,90

Unser frischer Spargel harmoniert bestens mit unserer Weinempfehlung:

2016 Sauvignon-Blanc Tatschler - Weingut Leberl - Burgenland
Aromen von Maracuja & Ananas, zarte Kräuterwürze und elegante Mineralität
0,2l • 7,10 € / 0,75l • 24,50€

Probieren Sie auch unsere Bierspezialität im Frühling....

Die Bernsteinfarbene „Hacker-Pschorr Sternweiße“ 0,5l • 4,10€
Ein dunkleres Weißbier mit zarten Malz und Karamell Noten, herrlich süffig