Gasthaus
„Zum Fischmeister“

Spargelcrèmesuppe		6,5
Linsensalat mit mariniertem Kohlrabi		8
Kräuterpflücksalat als Beilage 5,0		8
Gebeizte Renke auf Tomaten-Röstbrot		9,5
Französische Fischsuppe mit Aïoli und Croutons		17
	große Portion	24
Frischer Spargel mit Pellkartoffeln		
dazu	grüne Soße	21
	Saiblingsfilet	25
	warmer Osterschinken	25
Spargelsalat mit gepickelten Rüben, Landei, und Krustenbrot		14
Schweinebraten mit Knödeln und Krautsalat		23
Hechtnockerl auf Blattspinat mit Kartoffeln und Merrettichsauce		22,5
Renke „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat		23,5
Lammschulter mit Gewürzkruste, weißen Bohnen und Stangenbrokkoli		28,5
Bayerisch Crème		8,5
Rohrnudeln mit Apfel und Vanillesoße		8,5

- alle Preise verstehen sich in € und inklusive MwSt. -