

KLEIN & FEIN, Hopfenspargel

Rauchforellenfetzlerl & Hopfenspargel

Blattsalate mit Zitronenschmand, Brotchips

12,00 € ohne Rauchforellenfetzlerl 9,50 €



Duo vom Seeteufel und Eismeerforelle im Knusperteig

Miso-Weißbiersud, Washabi-Kartoffelpüree

gebratenes Hopfenspargel-Wurzelgemüse

19,00 MP / 22,00 € HG



Knusperbraten vom Rebitzers-Wollschweinen

Bockbiersoße, Kartoffel-Kräuterwickl

gebratenes Hopfenspargel-Lauch-Kraut

19,00 MP / 22,00 € HG



Crêpes gefüllt mit Hopfenlikör

flambierten Erdbeeren und Bananen, hausgemachtes Vanilleeis

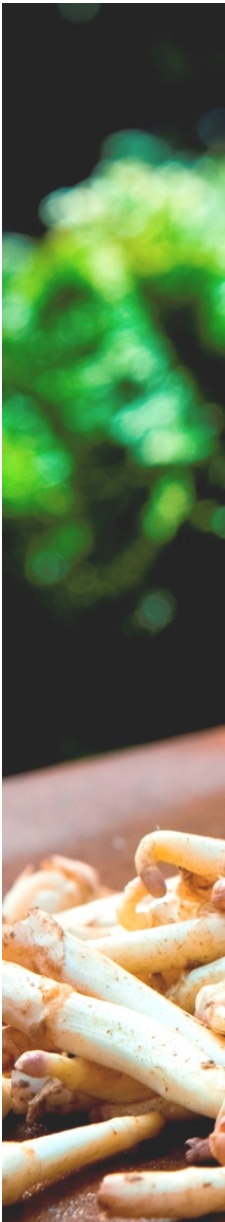
9,50 €

Menü komplett 57,00€ / Menü Dreigang, VS, HG Fisch o Fleisch, D 39,00 €



zusätzlich zum Abschluss, Hopfazupfa-Kaffee, der „niederbayrische Irish- Coffee“

6,50 €





Hopfenspargel-Galamenü „bayrasisch“ 2019

Grasmaier's  Expert-Klausur & Bar bis 6. April ab 19.00 Uhr
und am 13. April Gasthaus Randlkofer ab 19.00

Sashimi von der Erdinger-Moos-Forelle mit Biermayonnaise,
Radilockerl, Kressegarten und Hopfenspargel 14,00 €

ホップ・スパルゲル

Hopfenspargelsuppe mit grünen Hopfentriebe-Flecken
und gebackenes Jura Kaninchentatar auf Hopfentriebe-Püree 9,50 €

ホップ・スパルゲル

Bayrische Garnelen, gebraten mit Hopfenspargel, konfierten Tomaten, Pilzen und roten Zwiebeln
im gebackenem Reisteigblatt 19,00 €

ホップ・スパルゲル

Knusperbraten von Rebitzers-Wollschweinen
Bockbiersoße, Kartoffel-Kräuterwickl, Hopfenspargel-Lauch-Kraut 19,00 MP / 22,00 € HG

ホップ・スパルゲル

grünes Hopfenlikör-Spaghettieis auf Hallertauer-Haselnußbaiser
Erdbeer-Bananenragout, Vanillespoom 9,50 €

oder

Ofenkäse im Näpfchen mit Hallertauer-Ziegenfeta auf Hopfenspargel 9,50 €

Menü komplett: 64,00 € Bierbegleitung 16,50 € p. P. Aufpreis für Käse zum Menü 8,00 €

