

Grasmaier's  Expert-Klausur & Bar
 **Abensberger Spargel 2019**

Rauchforellenfetzlerl und Spargellocken

Sprossen, Kräuterwiese mit Zitronenschmand, Brotchips € 12,00



Spargel-Bouillabaisse mit Crusta Nova Gambas, Edelfischen und **grünem Hopfentrieben** 21,00 MP/25,00 € HG



Niederbayerische Kalbsteak „Provence“ mit Kräuterschaumsoße
Abensberger Spargel und Rissolle-Kartoffel 21,00 MP/25,00 € HG



grünes Hopfenlikör-Spaghettieis auf Hallertauer-Haselnußbaiser
Erdbeer-Bananenragout, Vanillespoom 10,00 €



Ofenkäse mit **Hallertauer Ziegenfrischkäse**, Kräuterhonig, Tomaten, **Spargel** 10,00, €

Menü komplett: 66,00 € ; mit Käse oder Dessert 59,00 €
Dreigangmenü eine der VS, HG, D 41,00 €

Grasmaier's  *Expert-Klausur & Bar,* **vegetarisches** 

Gegrillter Spargel und Pak Choi auf Avocadosalat,
konfierten Kirschtomaten, Apfel-Karottensalsa 12,00 €



Spargel-Gemüsebouillabaisse mit grünen Hopfentrieben 12,00 €



Satay Spieß vom Kürbis und Banane auf **gebratenem Spargel**, Spinat und Pilzen 12,00 MP/16,00 € HG



Schichteispraline

Mohnschnitte mit Grünteeeis, Mangosorbet und Schokoladeneis, Sesam-Krokant-Locke
Granatapfel-Mango-Tatar, Haselnuss-Minzöl 10,00 €

Menü komplett 43,00 € Dreigang Menü 33,00 €

Aperitifempfehlung

Bierolino, fruchtiger Weißbiercocktail 0,1/4,50 € oder **Grünpfaffenbier** 0,5l/3,80 € Probiererl 0,1 / 1,50 €



Unsere Weinbegleitung je 0,1l Glas und 2 cl Rum mit Kaffee € 19,50

Pinot Bianco, Cantina Le Monde, D.O.C. Friaul
harmonisch, fruchtig nach Pfirsich, tropischen Früchten und Kräutern 0l L 4,50 €/ 0,2L 8,50 €/ Fl. 24,00 €



Wurzeln, Heimat, Glück, Pinot Noir, Kellerei Kunz, Maienfeld, A.O.C.
fruchtig, elegant, frisch, ein feiner, typischer Schweizer Wein zu allen Gelegenheiten 0,1L 7,00 €/ 0,2L 13,50 €/ Fl. 39,00 €



Espresso und milder Rum aus Guatemala "Ron Zacapa 23 System Solera" 2 cl 7,50 €, Gedeck 9,50 €