



# SEEHOF TAGESKARTE

## Sommersemester 2022 vom Weingut Studier

Fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit: So präsentiert sich diese Weißwein-Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay. So kann das Sommersemester beginnen.

0,11 € 4,60    0,21 € 7,20

## Hofbräu Maibock

Bernsteinfarben und mit cremig rohweißer Schaumkrone präsentiert sich der Hofbräu Maibock im Glas. Fein estrige Malzaromen liegen im Duft. Sein Geschmack ist sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichen sowie hopfigen Ausklang.

0,5 l € 5,50    als Schnitt 0,3 l 3,90

### Spargelcremesuppe

mit Sahnehaube und Schnittlauch (a,g,f,l,5,20)

€ 6,90

\*\*\*\*\*

Salat von grünem und weißem Spargel,  
Kirschtomaten, gehacktem Ei und Vinaigrette,  
Steinofenbaguette (c,g,i,l,1,5)

€ 16,90

Spargel-Gröstl,  
geröstete Stücke vom weißen und grünen Spargel  
mit Paprika, Sauce Hollandaise und Schnittlauchkartoffeln (c,g,l,1,5,20)

€ 15,90

Portion frischer Schrobenshausener Spargel  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Schnittlauchkartoffeln (c,g,i,l,1,5)

€ 19,50

wahlweise dazu:

kleine Rinderlende rosa gebraten (c,g,l,1,5,20)

€ 29,90

kleines Schnitzel „Wiener Art“ (a,c,g,l,1,5,7,20)

€ 23,50

gemischter Schinken roh und gekocht (c,g,l,1,2,5,8,20)

€ 23,50

gebratenes Zanderfilet (c,g,d,l,1,5,20)

€ 23,50

\*\*\*\*\*

Portion frische Erdbeeren  
mit Bio-Vanilleeis und Schlagsahne (g,8)

€ 7,90