



## SEEHOF TAGESKARTE

**Spargelcremesuppe**  
mit Sahnehaube und Schnittlauch (a,g,f,1,5,20) € 6,90

\*\*\*\*\*

**Salat von grünem und weißem Spargel,**  
Kirschtomaten, gehacktem Ei und Vinaigrette,  
Steinofenbaguette (c,g,j,1,1,5) € 16,90

**Portion frischer bayerischer Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Schnittlauchkartoffeln (c,g,j,1,1,5) € 19,50

wahlweise dazu:

**kleines Schnitzel „Wiener Art“** vom Strohschwein (a,c,g,1,1,5,7,20) € 23,50

**gemischter Schinken** roh und gekocht (c,g,1,1,2,5,8,20) € 23,50

**gebratenes Zanderfilet** (c,g,d,1,1,5,20) € 25,50

**Topfenstrudel** mit Herzkirschrägout € 9,50

\*\*\*\*

### Maibock vom Münchner Hofbräu

Lang, lang ist's her, dass der Hofbräu Maibock zum ersten Mal gebraut wurde: 1614 lief die untergärige Starkbier Spezialität erstmals in den Steinkrug. Bis heute punktet das älteste Bockbier Münchens mit seinem vollmundigen, malzaromatischen Geschmack.

Mit 7,2 %Vol. zählt er zu den stärksten Kreationen aus den Hofbräu Sudkesseln

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

### Seehof Weißburgunder „Fass 31“

Hellgelb, Duft von gelben Früchten und Grapefruit. Am Gaumen saftig und mineralisch, erfrischend und gut eingebundene Säure. Spritziger, erfrischender Abgang.

Weingut Seehof / Rheinhessen / Deutschland

**0,1 l € 4,50**