

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten

18.05.2012



TAGESMENÜ € 17,20

Kartoffelsuppe
mit geräuchertem Schweinefilet

* * *

Gesottene Ochsenbrust mit Spitzkohl,
geriebenem Meerrettich
und Salzkartoffeln

* * *

Topfenpalatschinken auf Erdbeeren

Vorspeisen

Salat "Provençale"

Gegrillte Ziegenkäsetaler mit mildem Speck
umwickelt, dazu bunte Salate mit Rucola, Oliven
und Antipasti

klein	7,20
groß	9,20

Carpaccio von der Rinderlende

auf Rucola mit Balsamico-Olivenöl
und gehobelten Parmesan

10,20

Spargelschinkenröllchen mit buntem Salatteller

von Radieschen, Ruccola, Feld- und Eisbergsalat

8,20

Ochsenmaulsalat

mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

8,20

Suppen

Kraftbrühe

mit dreierlei Einlagen

3,80

Spargelcremesuppe

mit Mandelsahne

3,80

Klare Ochsenchwanzsuppe

mit Käsestange

3,80

Salate

Bunter Salatteller mit Cocktailsauce

Putenstreifen und Ananas

11,20

Gemischter Beilagensalat

wahlweise mit Balsamico und Olivenöl,
Senf Dressing oder French Dressing

klein	3,20
groß	4,70

Feldsalat in Balsamico-Dressing

mit gebratenem Speck^{1,4} und warmen Brotwürfeln

5,50

Kartoffelsalat^{2,3,4} oder bayrischer Krautsalat¹

3,00

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Unseren Spargel beziehen wir vom Spargelhof Heckl in Schrobenhausen:

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Petersilien Kartoffeln	14,50
wahlweise dazu	
mit kleinem Wiener Schnitzel	7,00
mit kleinem Lachssteak 120 g	7,00
mit 2 Rindermedaillons von der Lende 120 g	7,00
mit gekochtem Spargelschinken, italienischen Landschinken oder gemischtem Schinken	4,50
Stangenspargel „Mailänder Art“ mit Landschinken und Parmesan überbacken, dazu Petersilien Kartoffeln	18,00

Unsere bayrischen Schmankerl

Gröstl v. Lamm mit Bärlauch-Serviettenknödel, grünen Bohnen und Spiegelei	9,20
Kalbsherz v. Grill mit Thymian, dazu Gemüse und Petersilien Kartoffeln	11,80

Fleisch

¼ Vollfleischige frische Cherry-Valley-Ente vom Geflügelhof Lugeder bei Altötting, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel	12,80
Rosa gebratenes Lammrückenfilet und Geschnetzeltes in Pfeffersauce, dazu Piccata v. Zucchini, Aubergine und Röstinchen	17,50
Ochsenfilet 180 g v. Grill mit Sauce Bernaise, frische breite Bohnen und Gratin-Kartoffeln	18,50
Schweinebraten in Dunkelbiersauce, Krusterl und Kartoffelknödel ^{1, 2}	8,10
Kalbsleber auf Apfelsauce mit gebratenen Apfelscheiben und Kartoffelpüree	14,80
Grillteller MichaeliGarten drei Medaillons von Rind, Schwein und Pute auf gebratenen Edelpilzen mit Gemüse und Eierspätzle	15,20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren in Fassbutter ausgebacken, dazu Röstkartoffeln	15,50

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Fisch

Französische Fischsuppe "Bouillabaisse"⁶

mit Knoblauchbrot und Knoblauch-Dip

klein 7,10

groß 13,10

Duett v. Zander und Forelle

auf buntem Spargelragout, dazu Petersilien Kartoffeln

15,80

Vegetarisch

Spargelstrudel

auf Weißweinsauce mit Kirschtomaten

9,20

Spargel-Lasagne

mit feingeschnittenen gekochten Schinken
und Bergkäse überbacken

9,50

Brotzeiten

Käsebrett

mit verschiedenen Käsesorten garniert,
dazu Brot und Butter

8,20

Kalter Schweinebraten

mit Essiggemüse¹, Griebenschmalz⁶
und geriebenem Meerrettich

5,80

Münchener Wurstsalat^{4, 3}

mit roten Zwiebeln und Essiggurken^{4, 6}

5,80

Kleinigkeiten und etwas Zwischendurch

Feine Bandnudeln mit Lachs,

grünem Spargel und Bärlauch

10,50

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

3,00

Minikaiserschmarrn

auf Zwetschgenkompott, serviert im Einweckglas

3,90

Apfelkücherl mit Zimt-Zucker

auf Vanilleeis und Eierlikör

4,90

Topfenpalatschinken mit Erdbeeren

4,20

Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu

mit Fruchtgarnitur

4,20

1)Antioxidationsmittel 2)Schwefeldioxid 3)Farbstoffe

4)Konservierungsstoffe5)Phosphate 6)Geschmacksverstärker

alle Preise verstehen sich als Endpreise (incl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld)