

## UNSERE SCHPESCHL-KARTERL

LIEBE GÄSTE,

auf unserer Schpeschl-Karterl findet Ihr immer ein paar besondere Schmankerl,  
die wir für Euch in unserer Hexenküche zaubern.

Das Jahr bietet so viele wunderbare saisonale Lebensmittel, dass es nie langweilig wird. Wir überraschen Euch gerne, ob mit Klassikern der bayrisch-deutschen Küche oder auch mal mit etwas Ausgefallenerem, denn stillsitzen können wir nicht so richtig gut und deshalb wollen alle Ideen raus!

Das ganze Germeringer-Team wünscht Euch einen guten Appetit und eine tolle Zeit bei uns.

<b>Cremiges Spargelsüppchen</b>	<b>6,80 €</b>	<b>Double Beef Burger</b>	<b>20,50 €</b>
mit Croûtons		Doppelt Fleisch vom "Stanishof", viel Cheddar, Schmelzzwiebeln, hausgemachte Barbecue-Soße dazu wahlweise Pommes, Bratkartoffeln oder gem. Salat je 3,92 €	
<b>Bowl des Monats</b>	<b>15,50 €</b>	<b>Germeringer Wurstsalat</b>	<b>12,90 €</b>
gebratener Halloumi-Käse, Grillgemüse, Rote Beete, frisches Obst, Mais und hausgemachtes fruchtiges Pina-Colada-Dressing (ohne Alkohol)		gemacht aus Regensburgern, sauren Gurken, hauseigenem Sud, roten Zwiebeln und hausgemachten Brot Auch als „Schweizer“ Variante 13,90 € Wahlweise eine Ofenfrische Brezn 2,13 €	
<b>Großer Haussalat mit französischem Brie</b>	<b>19,50 €</b>	<b>Cremiger „Angebazda“</b>	<b>12,20 €</b>
verfeinert mit Walnüssen, Café de Paris und frischen Kräutern, Schwarzwälder-Schinken, Weintrauben und selbstgemachtem Hausbrot		fein garniert mit sauren Gurken, roten Zwiebeln, dazu reichen wir unser hausgemachtes Brot (auch als kleine Variante erhältlich)	
<b>Tagliatelle mit Spargelspitzen</b>	<b>23,20 €</b>	<b>Kalter Braten vom Stroschwein</b>	<b>13,80 €</b>
in einer feinen Lachs-Zitronen-Dill-Soße garniert mit Kirschtomaten		fein aufgeschnitten mit Essiggurken und dazu hauseigenes Brot	
<b>Portion Stangenspargel</b>	<b>22,90 €</b>	<b>Saure Knödel</b>	<b>14,60 €</b>
mit Butter oder Soße Hollandaise und Salzkartoffeln dazu wahlweise Kleines Schnitzel „Wiener Art“ (6,90 €) Lachsfilet (7,20 €) Rinderlende (7,20 €) Schwarzwälder Schinken (6,90 €)		Scheiben vom Semmelknödel mariniert mit Vinaigrette, Ei und Zwiebeln	
<b>Maischolle Finkenwerder Art</b>	<b>26,30 €</b>	<b>Carpaccio von der Roten Beete</b>	<b>16,40 €</b>
mit Zwiebel-Speckwürfel dazu Petersilienkartoffeln		mit gekrümmelten Fetakäse, garniert mit marinierten Rucola dazu hausgemachtes Brot	
<b>Semmel-Bärlauch-Taler</b>	<b>16,90 €</b>		
serviert mit gemischten Grillgemüse und Gorgonzola-Soße			
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	<b>22,60 €</b>	<b>Zum Süßen Abschluss ...</b>	
gefüllt mit Meerrettich-Frischkäsecreme nappiert an Kräuter-Limetten-Soße, serviert in Butter geschwenkten Romanesco mit hausgemachten Bärlauchstampf		<b>Lauwarmer Schokokuchen</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Bayrisch Cordon bleu</b>	<b>21,90 €</b>	mit flüssigem Kern garniert mit Früchten dazu eine Kugel Eis	
gefüllt mit Obatzda dazu reichen wir resche Bratkartoffeln		<b>Schupfnudeln in Butter geschwenkt</b>	<b>10,50 €</b>
		wahlweise mit Zimt & Zucker oder Mohn	