

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.

Cremiges Spargelsüppchen	6,80 €	Double Beef Burger	20,50 €
mit Croûtons		Doppelt Fleisch vom "Stanishof", viel Cheddar, Schmelzzwiebeln, hausgemachte Barbecue-Soße dazu wahlweise Pommes, Bratkartoffeln oder gem. Salat je 3,92 €	
Bowl des Monats	15,50 €	Germeringer Wurstsalat	12,90 €
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 €	
Großer Haussalat mit französischem Brie	19,50 €	Cremiger „Angebazda“	12,20 €
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)	
Tagliatelle mit Spargelspitzen	23,20 €	Kalter Braten vom Strohschwein	13,80 €
in einer feinen Lachs-Zitronen-Dill-Soße garniert mit Kirschtomaten		fein aufgeschnitten mit Essiggurken und dazu hauseigenes Brot	
Portion Stangenspargel	22,90 €	Saure Knödel	14,60 €
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	
Maischolle Finkenwerder Art	26,30 €	Carpaccio von der Roten Beete	16,40 €
mit Zwiebel-Speckwürfel dazu Petersilienkartoffeln		mit gekrümmelten Fetakäse, garniert mit marinierten Rucola dazu hausgemachtes Brot	
Semmel-Bärlauch-Taler	16,90 €		
serviert mit gemischten Grillgemüse und Gorgonzola-Soße			
Hähnchenbrustfilet	22,60 €	Zum Süßen Abschluss ...	
gefüllt mit Meerrettich-Frischkäsecreme nappiert an Kräuter-Limetten-Soße, serviert in Butter geschwenkten Romanesco mit hausgemachten Bärlauchstampf		Lauwarmer Schokokuchen	11,80 €
Bayrisch Cordon bleu	21,90 €	mit flüssigem Kern garniert mit Früchten dazu eine Kugel Eis	
gefüllt mit Obatzda dazu reichen wir resche Bratkartoffeln		Schupfnudeln in Butter geschwenkt	10,50 €
		wahlweise mit Zimt & Zucker oder Mohn	