

## 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.

Ein perfekter Begleiter zum Spargel: unser Monats-Spritz vom Ramazotti „Fresco“- schmeckt wie Frühling im Glas (nur wenig Pollen lastig)

<b>Buntes Knödel-Carpaccio</b>	9,90 €	<b>Spareribs mit BBQ-Dramatik</b>	19,90 €
Fein aufgeschnittene Knödel-Scheiben – fast zu hübsch zum Essen. Dazu eine rote Zwiebel-Vinaigrette, knackige Radieschen und ... noch mehr rote Zwiebel. Weil manchmal mehr einfach mehr ist.		Fleisch, das vom Knochen fällt wie ein betrunken Akrobat vom Trapez – in hausgemachter Barbecue-Soße gebadet, serviert mit Wedges, die „Knusper“ studiert haben.	
<b>Der dramatische Brotsalat</b>	19,50 €	<b>Bayerisches Cordon Bleu mit Obazda-Füllung</b>	22,80 €
Geröstetes Brot macht ein Comeback wie ein 90er-Popstar! Zusammen mit Mozzarella, Tomate, Gurke, Obst (ja, ernsthaft) und einem Balsamico-Dressing, das mehr Diva ist als deine Ex.		Tradition mit Twist: goldbraun gebraten, gefüllt mit würzigem Obazda und serviert mit Bratkartoffeln. Bodenständig, herzhaft – und einfach gut.	
<b>Asia Bowl – knackig, frisch, ein bisschen scharf</b>	19,50 €	<b>Gemixter Zambazda</b>	12,50 €
Salat, asiatischer Gurkensalat, Früchte und schwarzer Sushireis treffen auf entspannte Hähnchen-Summerrolls. Dazu ein frisches Ponzu-Limettdressing und ein Mango-Chili-Dip, der erst nett ist – und dann Feuer macht.		Rote Zwiebeln, saure Gurken, eine ordentliche Portion Liebe und unser Hausbrot – der einzige Mix, bei dem du dich nicht fragen musst, ob das zusammenpasst!	
<b>Steinbeißer in Schaumparty-Laune</b>	24,20 €	<b>Bayrischer Wurstsalat</b>	10,90 €
Ein Fisch mit mehr Charakter als dein Chef. Tanzt auf einem Linsenbett, kuschelt mit Spargelspitzen und lässt sich von Weißweinschaum einseifen.		Regensburger Wurst, saure Gurke, Zwiebeln, Essig-Sud und Hausbrot – bayrisch, wie's sein muss!	
<b>Burrata auf rotem Pasta-Paradies</b>	22,05 €	<b>„Schweizer Variante“ mit Käse</b>	11,90 €
Cremiger Burrata schmiegt sich auf rosenrote Tagliatelle, dazu eine Basilikum-Zitronen-Soße, die selbst dem Parmesan Tränen in die Augen treibt.		Wenn der Wurstsalat noch einen „Schwung“ Käse braucht.	
<b>Der grüne Burger-Rebell</b>	20,90 €	<b>Das Beste kommt zum Schluss ...</b>	
Spargel! Bärlauch! Wacholderschinken! Ein Burger, so saisonal wie Spargelstechen im Dirndl. Knackig. Würzig. Und garantiert kein Standard.		<b>Pancake mit Heidelbeerragout und Zitronensorbet</b>	8,90 €
<b>Knuspriger Hähnchenburger im Rote-Beete-Bun</b>	21,10 €	Fluffig, fruchtig, frisch – unser Pancake trägt Heidelbeeren wie ein VIP seinen Designeranzug. Das hausgemachte Zitronensorbet bringt den Zing zum Schluss.	
Außen crunchy, innen saftig: Hähnchenfilet im pinken Brötchen mit Tomate, Gurke und einer spritzigen Ingwer-Zitronen-Mayonnaise. Dazu wählbar: – Pommes, Bratkartoffeln oder Salat (je 3,92 €) – Süßkartoffelpommes für Leute mit Style (5,50 €)		<b>Mille-feuille – das Dessert mit Höhenangst</b>	10,80 €
		Blätterteig auf Blätterteig auf Blätterteig, geschichtet wie ein Hochhaus aus Kalorien. Dazwischen Mascarpone und Erdbeeren – die Liebesgeschichte deines Gaumens.	