



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.

<p>Pfifferlingrahmsüppchen VEGETARISCH 7,90 € verfeinert mit frischen Kräutern und Croûtons</p> <hr/> <p>Karamellierter Ziegenkäse VEGETARISCH 14,90 € mit Thymian-Honig auf Salatbett, gebratene Pfifferlinge, dazu hausgemachtes Brot</p> <hr/> <p>Gebratene Bärlauch-Taler VEGETARISCH 15,80 € nappiert mit Pfifferlingrahm dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat</p> <hr/> <p>Pappardelle VEGETARISCH 16,80 € mit frischen Pfifferlingen und Kirschtomaten geschwenkt in einem feinen Oliven-Kräuter-Öl auf Parmesan und Rucola mariniert</p> <hr/> <p>Die Garnele hüpf in den Obstgarten VEGETARISCH 19,50 € Leckere Bowl mit Couscous, frischen Früchten, Edamame, gebratene Garnele on Top, abgerundet mit einem Pina-Colada-Dressing (alkoholfrei)</p> <hr/> <p>Gefüllte Cannelloni VEGAN 16,30 € mit einem feinen Gemüseragout auf Tomatensauce, gratiniert mit Umami Gunsch</p> <hr/> <p>Rinderlende 26,90 € mit gebratenen Pfifferlingen an einer Pfefferrahmsauce, dazu Risotto verfeinert mit Parmesan</p> <hr/> <p>Caprese Cordon bleu 22,90 € gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Bärlauchpesto, dazu gibt's unsere reschen Bratkartoffeln</p> <hr/> <p>Lachssteak 24,90 € gebraten in einer Rosmarin-Zitronen-Butter, gebettet auf Linsengemüse</p>	<p>Germeringer Wurstsalat 12,90 € gemacht aus Regensburgern, sauren Gurken, hauseigenem Sud, roten Zwiebeln und hausgemachten Brot Auch als „Schweizer“ Variante 13,90 € Wahlweise eine Ofenfrische Brezn 2,13 €</p> <hr/> <p>Cremiger „Angebazda“ 12,20 € fein garniert mit sauren Gurken, roten Zwiebeln, dazu reichen wir unser hausgemachtes Brot (auch als kleine Variante erhältlich)</p> <hr/> <p>Kalter Braten vom Stroschwein 13,80 € fein aufgeschnitten mit Essiggurken und dazu hauseigenes Brot</p> <hr/> <p>Saure Knödel 14,60 € Scheiben vom Semmelknödel mariniert mit Vinaigrette, Ei und Zwiebeln</p> <hr/> <p>Carpaccio von der Roten Beete 16,40 € mit gekrümmelten Fetakäse, garniert mit marinierten Rucola dazu hausgemachtes Brot</p> <hr/> <p>Zum Süßen Abschluss ...</p> <p>Hausgemachte Kirsch-Quark-Knödel 10,90 € in Butterbrösel auf Vanillesauce</p> <hr/> <p>Gebackenes Eis 9,50 € auf einem Obstragout</p> <hr/> <p>Lauwarmer Schokokuchen 11,80 € mit flüssigem Kern garniert mit Früchten dazu eine Kugel Eis</p>
--	---