

Mittagsgerichte à la carte

„hausgemachte Pasta“

Pastrami-Carbonara, frischer Spinat, Parmesan

19,-

Gerne im 3-Gang-Menü

„Catch“

Saiblingsfilet vom Gutshof Polting

wilder Brokkoli, Trüffelkartoffel, Nussbutter

30,-

„Giesing Ramen“

- In pikantem Fischfond mit Fischeinlage & Garnele

- In veganer Gemüsebrühe mit Avocado & Schwammerl

hausgemachte Nudeln, frische Kräuter und Kresse

saisonales Gemüse & gebeiztes Soja-Ei & Schnittlauchmayo & Sesamfurikake

19,-

hausgemachtes Brot

Weißer Spargel

Vinaigrette, Bröselbutter

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Zartbitterschoki & Himbeere

„Gegrilltes Pastramisandwich“

Geräucherte Ochsenbrust auf hausgemachtem Weißbrot
feiner Senf & Gurken mit Dill & frischer Meerrettich

19,-

35,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l	5,-
o,75l	7,50

Hausgemachter Eistee

o,4l	5,-
------	-----

Traubensaftschorle, naturtrübe Apfelsaftschorle

o,4l	5,-
------	-----

Mittags beim Dantler

21.3. - 24.3.2023

Spezi

o,33l	5,-
-------	-----

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei

o,33l	5,-
-------	-----

Orca Brau, Nürnberg

„Dantler Pils“, „Wanderlust Pale Ale“, etc.

o,33l	6,50
-------	------

Offener Wein

o,1l	6,50/8,-
------	----------

o,1l Schaumwein	12,-
-----------------	------

Kaffee von Dinzler

Espresso / Doppelter Espresso

2,20/3,70

Milch / macchiato / Cappuccino

+ 1,-

Tee-Auswahl	5,-
-------------	-----

Digestif

Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss, Marille, Williams

Grappa, Alte Zwetschke, Alte Kirsche, Alte Himbeere

2cl	9,-
-----	-----

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten
Cash, EC & Visa & Mastercard