

## Mittagsgerichte à la carte

### „hausgemachte Pasta“

mit frischen Erbsen à la creme, Pfifferlingen und Pinienkern

19,-

Gerne im 3-Gang-Menü

### „Catch“

Seeforellenfilet vom Gutshof Polting in Mandelbutter gebraten  
Fregola Sarda, grüner Spargel glasiert

30,-

*hausgemachtes Brot*

### „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

19,-

**Weißer Spargel**  
Zitrussud und Beinschinken

-

**Speise nach Wahl**  
aus den Mittagsgerichten

-

Himbeeren mit hausgemachtem Eis

### „Gegrilltes Pastramisandwich“

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

19,-

35,-

**Adelholzener Wasser**

Still &amp; Medium

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

**Hausgemachter Eistee**

o,4l 5,-

**Traubensaftschorle, naturtrübe Apfelsaftschorle**

o,4l 5,-

**Mittags beim Dantler**  
23.5 - 26.5.2023

**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 7,-/8,-

o,1l Schaumwein 12,-

**Kaffee**

Espresso / Doppelter Espresso

2,20/3,70

Milch / macchiato / Cappuccino

+ 1,-

Tee-Auswahl 5,-

**Digestif**

Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss, Marille, Williams

Grappa, rote Williams, Blutorange

2cl 9,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise  
inklusive gesetzlicher MwSt.

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