

MITTAGSTISCH

Montag 13. April bis Freitag 17. April von 11.30 – 14.30 Uhr

„Spargel-Klopse“

Hausgemachte Kalbshackbällchen in würziger Kapernsauce mit gebuttertem Spargel und Petersilien-Kartoffeln #,*,C,G

€ 13,50

hierzu empfehlen wir

Rote-Bete-Salat *

€ 2,90

„Griechischer Gyros Rösti“

kross gebackener großer Kartoffelrösti belegt mit würzig gegrilltem Hähnchen-Gyros, Tomaten, Gurken, marinierten Zwiebeln und Tzatziki #,C,G,

€ 14,50

„Filetierter Lachs vom Grill“

an cremigem Safran-Risotto, mit marinierten Zucchini und Kräuter-Knoblauch-Gremolata G,B,

€ 16,90

Zu den Gerichten dieser Mittagskarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat	€	2,90
Espresso	€	2,20
Espresso „Affogato“ mit einer Kugel Vanilleeis	€	2,90

„Lillet Noèl“

Aromen von Kirschen, mit
einem Hauch Bitterkeit und
eine feine Kräuternote

€ 7,60



Der Andechser
— IN GÖPPINGEN —

Bier-Empfehlung
Andechser Weizenbock
das erste obergärige Bockbier
herrlich spritzig
erfrischend

FL. 5,30 €

Tageskarte

„Hausgemachte Kalbsleberknödelsuppe“

mit geschmälzten Zwiebeln, in kräftiger Rinderbrühe und frischer Petersilie #,C,G,I,J,9

€ 7,40

„Andechser Schmankerl“

vom Brett mit Südtiroler Schinken, Obatzda, Griebenschmalz, Hausmacher
Leberwurst, Salamistängele, rotem Radi, Zwiebelringen und Bauernbrot 9,*, #,G

€ 16,90

„Matjesfilets“

„Hausfrauen Art“ in Sauerrahmsauce mit Äpfeln, roten Zwiebeln und Gewürzgurken,
dazu Speck-Bratkartoffel *,C,G,I,J,9

€ 18,90

„Vitello Tonnato“

vom Kalbtafelspitz (Sous-vide gegart) an Thunfischcremesauce, mit
mariniertem Spargel, Rucola und frittierten Kapern,
dazu Stangenweißbrot #,C,D,I,J,

€ 18,90

„BBQ-Beef Burger“

(100% Rinderhack, Dry Aged-Gewürzt) knusprigen Bacon, Cheddarkäse, BBQ-Sauce,
etwas g'sunds und einem Klecks Majo, dazu Pommes Frites #,C,G,I,J,2,3,9

€ 21,90

mit hausgemachten Chili Pesto € 22,90

NoBeef Burger Genuss (Vegetarisch) € 20,90

„Spanferkelfilet“

vom Grill an Pfefferrahmsauce mit frischen Pilzen, knusprigen Bacon,
dazu Kartoffelkroketten und kleiner Salat *,#,C,9

€ 28,50

„Bayerisches Rib-Eye Steak 350 gr.“

von der Fäse mit grünem Spargel im Speckmantel,
mit Bärlauch-Butter, frischer Kren, dazu Ofenkartoffeln & Schmand G,9

€ 39,50

Warmes Schokotörtchen

mit flüssigem Kern, dazu frische Erdbeeren, Joghurtiscreme und Schlagrahm #,C,G,Hu,H2,H3,LL

€ 10,50