

TAGESKARTE

APERITIF

Dinzler's Maibowle (alkoholfrei) mit waldmeister & frischen erdbeeren	3,00
Erfrischender Cidre doux aus der privatkellerei „van Nahmen“ seit 1917 auf Eis (2 % Alkohol)	3,00
Ferrari Sekt Maximum brut (0,1l)	6,50

VORSPEISEN

Kleiner knackiger Salat mit gerösteten kernöl und unserem hausdressing	4,00
Großer knackiger Salat mit gerösteten kernöl und unserem hausdressing	7,00
Pikante Brot - Quiche mit eingelegtem gemüse und schinken, dazu frühlingssalat	8,00
Rindfleischsalat mit roten zwiebeln und kernöl - schalottenvinaigrette, dazu bratkartoffeln	8,50
Hausgemachter Flammkuchen mit speck und sauerrahmdip	6,50

SUPPE

Spargelcremesuppe mit räucherlachsstreifen und croutons	5,50
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit maultaschenstreifen und g'scheit schnittlauch	5,50

VEGETARISCH

Gnocchi mit buntem frühlingsgemüse, morcheln und rieslingschaum	9,50
--	------

PASTA UND RISOTTO

Weißweinrisotto	11,50
mit calamaretti und scharf mariniertem fenchelsalat	
Tagliatelle	10,50
mit hausgemachtem kalbsragout und tomaten	

FISCH

Filet von der Chiemsee - Renke	15,00
auf frühlingslauch, spargel mit sauce béarnaise und neuen kartoffeln	
Gebratenes Wallerfilet	14,00
auf rahmkohlrabi und karottenstroh	

FLEISCH

Gelbes Thai - Curry im Reising	11,50
mit gebratener hühnerbrust, buntem gemüse, kokosmilch, erdnüssen und zitronengras	
Medaillon vom Rinderfilet	19,50
auf risoninudeln, gebratenen kräutersaitlingen und portwein - schalottensauce	
Wiener Schnitzel vom Kalb	16,50
mit bratkartoffeln und preiselbeeren	

SÜSSES AUS UNSERER KONDITOREI

Eisgugelhupf	6,00
mit hausgemachtem erdbeer - rhabarberkompott	
Windbeutel	6,50
mit zwei kugeln vanilleeis und frischen erdbeeren	
Hausgemachter Apfelstrudel	5,50
mit vanillesauce	

Gerne bieten wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portionen an.

SCHON GEWUSST? „MONATSKAFFEE“

Jeden Monat bieten wir zwei unserer ausgesuchten Spezialitätenkaffees zu einem ermäßigten Preis an: Sie können diese Kaffees in diesem Zeitraum an der Unteren Bar genießen und in unserem „Bohnenladen“ in ganzen Bohnen oder frisch gemahlen kaufen.

Kaffee Tansania Songea (fair gehandelt)

Mit Erwerb des Tansania Songea haben Sie nicht nur qualitativ überragenden Kaffee gekauft. Sie haben Tansania unterstützt. Der Tansania Songea wird von den ansässigen Kleinbauern angepflanzt. Durch die direkte und exklusive Abnahme des Kaffees durch Dinzler erhalten die Kleinbauern einen fairen Preis – dieser liegt ein Mehrfaches über dem marktüblichen Kaffeepreis. So können sie in einer höchst schwierigen Infrastruktur Fuß fassen und haben ein geregelttes Einkommen. Der fruchtige Arabica wird in Höhen von bis zu 1500m angebaut und per Hand geerntet, getrocknet und geschält. Er regt mit seiner feinwürzigen Note der Johannisbeere die Gemüter an. Der Anbau erfolgt ohne Einsatz von Chemikalien.

250g	5,70 €
500g	11,30 €



Espresso Napoli

Ein sortenreiner, hochwertiger Kaffee aus Mexiko für besondere Ansprüche. Der feine Geschmack mit einer dezenten Note von Bitterschokolade und einem eleganten Abgang bietet exquisiten Kaffeegenuss. Wie es sich für einen klassischen Robusta gehört, wirkt er ausgesprochen anregend, bleibt aber harmonisch und fein im Geschmack.

250g	4,90 €
500g	9,70 €

MENÜ

VORSPEISE

Spargelcremesuppe
mit räucherlachsstreifen und croutons
oder

Kleiner gemischter Salat

HAUPTGANG

Gelbes Thai – Curry im Reisring
mit gebratener hühnerbrust, buntem gemüse, kokosmilch, erdnüssen
und zitronengras

dazu

KAFFEE

Espresso oder kleiner Cappuccino

12,50

ES IST SPARGELZEIT BEI DINZLER...

Genießen Sie bei uns feinsten Schrobenhausener Spargel in vielen verschiedenen Variationen... Sie finden unser Angebot auf der separaten Spargel – Karte.

Charles de Gaulle:

“Es hat mich nie gestört, dass man mich manchmal mit einem Spargel verglichen hat denn am Spargel ist der Kopf das Wichtigste.”

Vic Hammond:

„Bergwerke, Spargel, Kartoffeln und alte Adelsgeschlechter haben eins gemeinsam: das Beste von ihnen ruht unter der Erde.“

Volksmund:

“Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen.”