



# GASTHAUS NEUBAU



## VORNE WEG VORSPEISEN

### »HÄCKERLE«

Matjes, Buttermilch, grüner Apfel,  
Lauchzwiebel & Meerrettich **19€**

### KALBSKOPFSÜLZE

lauwarme Vinaigrette, alter  
Parmesan & Bittersalate **18,5€**

### SPARGELCREMESUPPE

Bärlauch & Sauerteigcroutons **11,5€**

### SPARGELSALAT

gebackenes Bio Ei & grüne Sauce **15,5€**

### RINDERTATAR »Berliner Art«

Curry, Tomate, Röstzwiebel & Gurke **21€**  
mit 10g Kaviar **+ 18,5€**

### KOPFSALAT

French Dressing, geschmolzene Tomaten,  
eingeweckte Gartengemüse **12,5€**

## NACH RISCH DESSERT

**APFELSCHMARRN** wie der Kaiser ihn aß  
Rumrosinen, Mandeln & Eierlikör **14€**

### ERDBEERBECHER

Rhabarber, Baiser, weiße  
Schokolade & Vanilleeis **9,5€**

## WARMNE HÜCKNE HAUPTSPEISEN

### OCHSENBACKE »Szegediner Art«

Schmorkraut, Paprika & Spätzle **31,5€**

### FJORDFORELLE

Sternanisbutter, geschmolzenes Milchkalb,  
Gartenkräuter & neue Kartoffeln **28,5€**

### »BACKHENDL«

Hühnerkeule im Bierteig, Zitrone, Petersilie &  
Kartoffelsalat mit scharfer Kresse **24,5€**

### »ZWIEBELFLEISCH« Entrecote

Sauce Bernaise, Spargel &  
Kartoffel-Gröstl **34,5€**

### KROSSE SPANFERKELHAXE

Senfgurkensauce, Meerrettich &  
Bayrisch Kraut **25,5€**

### HELMUTS KOHL

gerösteter Blumenkohl »polnisch«,  
Nußbutter & Kartoffelpüree **23€**

### ROTE BETE-LAUGEN-KNÖDEL

Bergkäse, Spinat & Schmelze **23,5€**



Unser Service informiert Euch  
gern über unser Tagesgericht

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Sollten Sie Auskünfte zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.