

**Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage**

*Asparagus cream soup*

6,80 €

**Herreninsler Fischcremesuppe mit Safran, Gemüse und Linsen**

*Creamy fishsoup with vegetables*

8,90 €

***Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise***

*Portion of asparagus with herb potatoes and hollandaise sauce*

15,80 €

- mit Schinken – *with ham* 18,80 €
- mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ – *with pork escalope* 21,50 €
- mit Rindersteak (120gr) – *with a steak* 26,80 €

**Salat von weißem und grünem Spargel mit Landschinken**

*Marinated white and green asparagus (salad) with a bit of ham and bread*

11,20 €

**Kaspressknödel mit zerlassener Butter und buntem Salat**

*Fried dumplings with cheese, melted butter and a side salad*

13,80 €

**Chiemseehecht mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln**

*Chiemsee-fish with asparagus and potatoes*

21,90 €

**Brachsenfilet (Chiemsee) in Knoblauchbutter gebraten,  
an buntem Salat mit Baguette.**

*Chiemsee-fish fried with garlic, salad and Baguette*

18,70 €

**Gebackener Rotbarsch mit Kartoffel-Gurkensalat**

*Fried redfish with potato cucumber salad*

14,80 €

**Bio-Rindsbackerl geschmort in Rotweinsauce mit Kartoffelstampf und  
Karottengemüse**

*Beef cheek with mash potato and carrots*

18,90 €

**Currywurst mit Pommes**

9,90 €