



## *Lillet geht immer*

**Lillet White Peach**  
mit Schweppes White Peach <sup>1</sup>  
oder  
**Lillet Wild Berry**  
mit Schweppes Wild Berry <sup>1</sup>  
je 7,90

**Bellini** <sup>1</sup>  
Mark vom Pfirsich mit Prosecco aufgegossen  
6,90

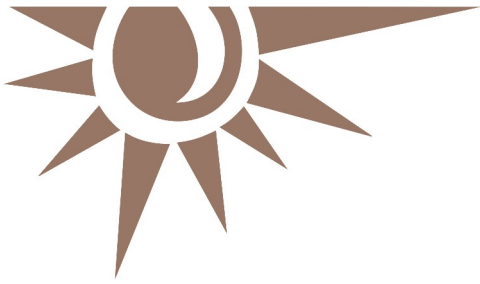
**VIO Apfelschorle naturtrüb oder VIO Johannisbeerschorle**  
0,3l 4,50

**Bauhöfers Keller No. 5 unfiltriertes Kellerbier**  
0,33l 3,90

**Tegernseer Hell – Tegernseer Brauhaus**  
0,5l 4,80

**Elephant Eistee verschiedene Sorten** koffeinhaltig, <sup>1</sup>je  
0,33l 4,90





## Vorspeisen

**Cremesuppe von Frühlingskräutern**

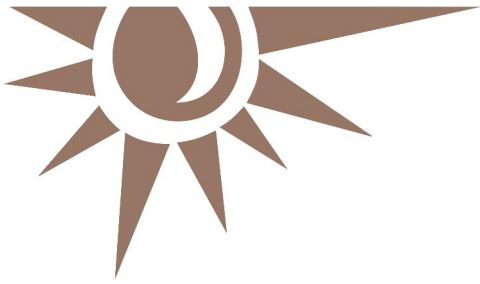
mit Wachtelei

8,50

kleiner Frühlingsalat<sup>2</sup>  
bunter Salat mit Bruschetta

7,50





## Hauptgerichte

geschmortes Lammhäxle an Rosmarinjus  
grünen Bohnen und Kartoffegratin  
29,50

Rumpsteak von der deutschen Färse  
mit Kräuterbutter und Pommes Frites  
30,50

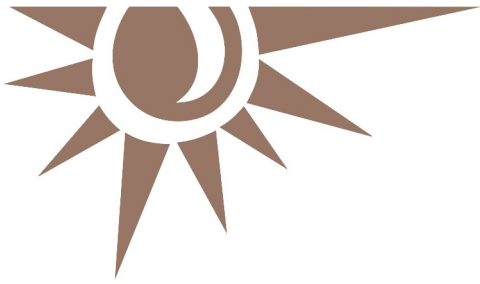
„Sasbacher Urspargel“  
paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Rahmspargel und  
Petersilienkartoffeln  
25,50

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken  
mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt  
dazu Fingermöhren und Kartoffelkroketten <sup>1,2,7</sup>  
29,70

Gebratene Schwarzwaldforelle  
mit frischen Kräutern gebraten, dazu Rotebeetemouse und  
Petersilienkartoffeln  
22,50

Rieslingrisotto mit Blattspinat  
frischen weißem und grünem Spargel, Kirschtomaten  
und Parmesankäse  
- auch vegan möglich -  
18,90





## Dessert

### *Unsere hauseigene Patisserie empfiehlt*

Lauwarmer Schoko-Brownie mit Eis von der Tongabohne  
und kleinem Erdbeergratin <sup>2</sup>

11,70

Mousse vom Grand Marinier und Erdbeersalat <sup>1,2</sup>

8,90

kleines Schokoladenmousse  
mit einer Tasse Espresso <sup>1,2</sup>

5,90

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für den Fall, dass Sie unter Nahrungsmittelallergien leiden, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff(en), **2** mit Konservierungsstoff(en), **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker(n), **5** mit Schwefeloxid, **6** mit Schwärzungsmittel, **7** mit Phosphat, **8** mit Milcheiweiß, **9** koffeinhaltig, **10** chininhaltig, **11** gewachst, **12** mit Taurin, **13** enthält eine Phenylalaninquelle

Weine enthalten Sulfite

Gasthaus zur Grässelmühle, Inh.: Tanja Schäfer, Sasbachwaldener Straße 64, 77880 Obersasbach

