

Lillet geht immer

Lillet White Peach
mit Schweppes White Peach ¹
oder
Lillet Wild Berry
mit Schweppes Wild Berry ¹
je 7,90

Bellini ¹
Mark vom Pfirsich mit Prosecco aufgegossen
6,90

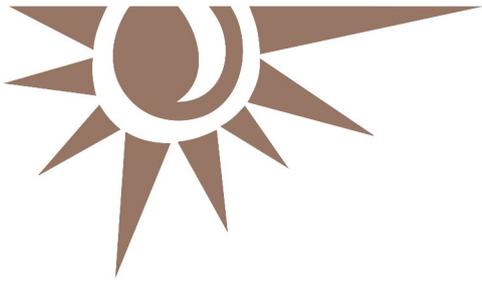
VIO Apfelschorle naturtrüb oder VIO Johannisbeerschorle
0,3l 4,50

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

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

Elephant Eistee verschiedene Sorten koffeinhaltig, ¹je
0,33l 4,90





Vorspeisen

Cremesuppe von Frühlingskräutern

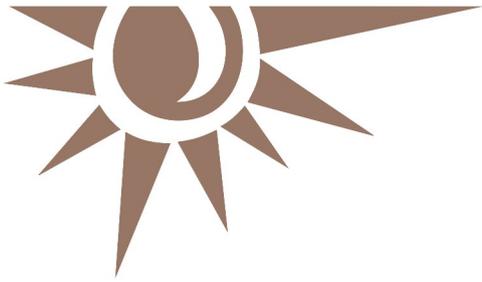
mit Wachtelei

8,50

kleiner Frühlingsalat²
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

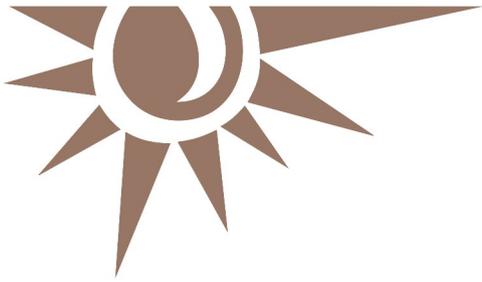
„Sasbacher Urspargel“
paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Rahmspargel und
Petersilienkartoffeln
25,50

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken
mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt
dazu Fingermöhren und Kartoffelkroketten ^{1,2,7}
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 ²

11,70

Mousse vom Grand Marinier und Erdbeersalat ^{1,2}

8,90

kleines Schokoladenmousse
mit einer Tasse Espresso ^{1,2}

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

