



LIEBE FREUNDE & GÄSTE!

Es ist wieder Zeit den Frühling zu schmecken und sich mit Lust & Geselligkeit ins Leben zu stürzen.

Wir haben uns für dich bereits auf bunte, kräuterige, saftige und knackige Gemüse gestürzt um dir die Spargel-Frühjahr Saison schmackhaft zu präsentieren. Dazu vom Grill ein Ochsen Entrecote oder eine würzige Bouillabaisse, unwiderstehlich. Lass dich verwöhnen und erlebe wieder einen Birnis Abend!

Küchen Löffel

Grüner Spargel & Kräutersaitling

Kerbel | Parmesan | Senfkörner | Tomaten Brioche

à la Carte Vorspeise 14

Spargel Brühe

Rote Bete Maultaschen | Staudensellerie | Schnittlauch

à la Carte Suppe 9

Chicorée & Ziegenricotta

Bärlauch | Schüttelbrot Haselnuss Crunch

à la Carte Hauptgang 24

Violette Süßkartoffel Schupfnudeln

Spargel | Romana Salat | Radieserl Pickles | Miso Feta Dip

à la Carte Hauptgang 24

Mango Creme & geeister Jogurt

Kokos | Blüten | Minze

à la Carte Dessert 11

5 Gang 67 | 4 Gang /ohne Chicorée 57 | 3 Gang /ohne Chicorée & Brühe 47

Wähle dein Fisch & Fleisch dazu: je Menü Portion 7 €, a'la Carte 9 €

Lachsforellen Bouillabaisse Kräuter | Vongole | Shrimps

Ochsen Entrecote BBQ Trüffelcreme

- Spargel Schrobenhausen - Käse Bio Würth - Lachsforelle Hofer - Entrecote Deutsche See
- Alztaler Bio Hofmolkerei & Tagwerk - Gemüse/Obst/Trockenware Bio Tagwerk & Vitalia

In Vorbereitung sind einige Spezial's, Info folgen.....

In Vorfreude, eure Birnis. Martina & Sara & Evi & Christian & Oleg

Bitte reserviert ausschließlich über unsere Homepage www.Birnis.de & telefonisch 08671-9199890.

Danke. **Tip:** Gutschein einlösen.