

# Heute Abend in der Brasserie Tresznjewski

## Unsere Ayinger Bierempfehlungen frisch vom Fass:

**Ayinger Celebrator** – stark und schwarz wie die Nacht 0,3l 3,20

**Frühlingsbier** – naturtrübes Exportbier, frisch gebraut zum Frühlingsanfang 0,5l 4,50

## Drinks des Abends:

**Rum runner** – weißer und brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Angostura 8,50

## Tonight Special:

Kurz gebratenes Thunfischfilet mit Limettensauce, Kürbis-Spinatgemüse und Wasabi-Kartoffelpüree 20,50

**Champagner-Dijonsenfcremesuppe** mit Dillspitzen, rosa Pfefferbeeren und Räucherlachs 6,80

**Wildkräutersalat** mit Balsamicovinaigrette, Walnüssen, Granatapfel, Heidelbeeren, Birnenspalten, Staudensellerie, rote Bete und einem geschmolzenem Ziegenkäsemedaillon 14,50

**Karotten-Paprikasalat** mit Zitronenvinaigrette, Cashewkernen, Chili, roten Zwiebeln, jungem Lauch, frischem Koriander und einem Lachsfilet vom Grill 14,80

**Großer Frühlingsalat** mit Kräuter-Honigvinaigrette, Gartenkresse, Radieser'l, Cranberries, Karotten, Ofenkirschtomaten, Kürbiskernen, Champignons und Schweinefiletstreifen vom Grill 14,80

**Ofenfrische Quiche** mit Auberginen, Austernpilzen, Artischocken und Ziegenkäse, dazu Kräuter-Sauerrahm und ein großer Salat vom Markt 10,80

**Treszi's Manhattan-Burger** mit zweimal 180g Irish Beef, Bacon, Cheddar, roten Zwiebeln, Fleischtomaten, Essiggurke, knackigem Salat und Steakhouse Fries 18,50

**Frische Ravioli** mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Ofenkirschtomaten, Rucola in Trüffelbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan und ein kleiner Salat 13,80

**Cremiges Weißweinrisotto** mit Rosmarin, Thymian, Schalotten, Tomatenconcasée, Oliven, Kapern, Zitrone, Kerbel und gegrillten Riesengarnelen 16,80

**Fussili** mit Chili, jungem Lauch, Zuckerschoten, Champignons, Basilikum und Rinderlendenstreifen in Tomatensahne, dazu geriebenen Parmesan 13,50

**Bandnudeln** mit geschmortem Hokkaidokürbis, Artischockenherzen, Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen und einem geschmolzenen Ziegenkäse 12,50

**Treszi's Grande Bouillabaisse** mit Edelfischen, Garnele, Muscheln, Gemüsejulienne und Safran, dazu Sauce Rouille und geröstetes Kräuterbaguette 17,80

**Frische MSC Atlantik Muscheln** mit Gemüsejulienne, in Tomaten Weißweinsud gegart, dazu Sauce Rouille und geröstetes Baguette 11,80

**Regenbogenforellenfilet** mit Zitronen-Dillbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und einen Gurkensalat 16,50

**Wiener Schnitzel** vom Kalb in Fassbutter ausgebacken, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Röstkartoffeln und einen Salat vom Markt 19,50

**Käseauswahl** mit blauen Trauben, Baguette, Butter und Feigensenf 10,50

**Kleine Olivenauswahl** mit Olivenöl, grobem Meersalz und Baguette 6,50

**Warmer Vanillecrêpe** mit Beerenragout und Bourbon Vanilleeis 4,50

Für unsere Gäste welche von Allergien betroffen sind: In unserer täglich wechselnden Tages- und Abendkarte, ist es uns zeitlich

nicht möglich die Allergene mit 100 % Sicherheit zu bestimmen. Daher können alle 14 Allergengruppen enthalten sein. Wir beraten Sie aber trotzdem gern oder Sie weichen auf unsere Standardkarte aus.

Brasserie Tresznjewski 31.03.2018