

SPEISEKARTE



Getränkemenu

1=glutenhaltiges Getreide
2=Krebstiere
3=Ei
4=Fisch
5=Erdnuss
6=Sojabohne
7=Milch
8=Schalenfrüchte(Nüsse, Mandeln)
9=Sellerie
10=Senf
11=sesam
12=Schwefeldioxid und Sulphite
13=Lupine
14=Weichtiere
A=Geschmacksverstärker
B=Phosphat
C=Konservierungsstoffe
D= Antioxidationsmittel

Suppen

- Rinderkraftbrühe** mit Kräuter-Käseschöberln 1,3,9,A **3,80 €**
- Süßkartoffel-Kokoscremesuppe** 1,7,9,12,A **4,50 €**

Vorspeisen

- Blattsalatvariation mit Karpfenfritten**
und Remoulade dazu Weißbrot 1,3,4,7,A **11,50 €**
- Feldsalat in Preiselbeervinaigrette**
mit gebratenen Champignon-Speckgröstel
und Croutons 1,7,10,12 **9,50 €**
- Tomate Mozzarella**
mit Balsamico, Olivenöl, Basilikum und Weißbrot 1,7,12. **8,50 €**

Dessert

- Hausgemachtes Cassisparfait**
mit weißer Schokosoße
und frischen Früchten 1,3,7 **5,50 €**
- Hausgemachtes Schokomousse im Glas**
mit Birnenchutney 1,3,7,8 **5,50 €**

Brotzeitkarte

- Gulaschsuppe**
mit frischem Bauernbrot 1,6,9,12 **5,80 €**
- Bayerischer Wurstsalat**
Salat von fein geschnittener Fleischwurst,
Essiggurken und mit Zwiebelringen garniert,
dazu reichen wir Bauernbrot 1,7,10,12,B,C,D **6,80 €**
- Schweizer Wurstsalat**
Salat von fein geschnittener Fleischwurst,
Essiggurken, Käsestreifen und mit Zwiebelringen garniert,
dazu reichen wir Bauernbrot 1,7,10,12,B,C,D **7,30 €**
- 6 Nürnberger Bratwürstl**
auf Sauerkraut mit Senf
und Holzofenbrot 1,10,12,B,D **8,30 €**
- Bauerngeräuchertes**
Geräucherter Schinken vom Schwein mit Sahnemeerrettich,
Essiggurken und Tomaten garniert 1,7,12,C,D **9,30 €**

Vegetarische Gerichte

- Wildkräuter Käsespätzle**
mit Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln
dazu einen kleinen Salat 1,3,7 **10,50 €**
- Veganes Linsencurry** mit Weißbrot 1,3,7,11 **10,50 €**
- Weißer Tagliatelle**
mit gebratenen Austernpilze, Kirschtomaten, Petersilie und Parmesan
dazu einen kleinen Salat 1,3,7,12,A **11,50 €**

Fisch

- Gebratener „Kornthaler“ Saibling**
mit Grillgemüse und Kräuterkartoffeln 1,4 **19,80 €**
- Gebratenes Zanderfilet**
mit Kräuterrisotto, gebratenen Pfifferlingen und Blattsalat 1,4,7,9,12 **17,80 €**
- Gebackenes Karpfenfilet**
mit Remouladensoße dazu Kartoffelsalat und einen keinen Salat 1,3,4,7,A **15,80 €**

Fleischgerichte

- Schweinerückensteak**
mit Meerrettich und Camembert überbacken
dazu Bratkartoffeln und einen kleinen Salat 7,10,D **12,50 €**
- Cordon Bleu vom Schwein**
mit Schinken, Emmentaler und Paprikastreifen gefüllt
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und einen kleinen Salat 1,3,7,10,B,C **12,50 €**
- Oberpfälzer Wildgulasch**
mit haugemachten Spätzle und Wurzelgemüse 1,3,7,9,10,12,A **13,50 €**
- Böhmischer Sauerbraten**
mit Böhmischem Knödeln und einen kleinen Salat 1,3,7,9,10,12,A **12,00 €**
- Rumpsteak nach Wunsch gebraten**
mit Pfefferrahmssoße und Bratkartoffeln
dazu einen kleinen gemischten Salat 1,7,9,A **21,80 €**
- Gebratene Hähnchenbrust** in Honig-Weißbiersoße
dazu grüne Tagliatelle einen kleinen Blattsalat 1,12,A **13,80 €**
- Prager Schnitzel vom Schwein** mit Schinken, Ei und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und einen kleinen Salat 1,3,7,12,A **12,50 €**
- Gebratene Schweinemedallions** in Austernpilzrahmssoße
dazu Kroketten und einen kleinen Salat 3,1,7,12 **16,50 €**
- Gepökelte Rinderzunge** mit Meerrettichsoße
dazu Butterkartoffeln und glasierte Karotten 1,3,7,9,12,A **14,80 €**

Frischer Salatteller

- Salatvariation mit gekochtem Schinken
Käse, Ei und Frischen Zwiebelringen 1,3,7,10,12,B,C,D **8,80 €**
- Knackige Blattsalatvariation**
mit gebratenen Putenstreifen
und gerösteten Kernen 1,8,7,10,12 **9,80 €**
- Angebräunter Leberkäse**
mit Spiegelei und Bratkartoffeln 3,10,B,C,D **8,80 €**
- Klassischer Strammer Max**
Ein Schinkenbrot mit Spiegelei garniert mit Essiggurke
und frischer Tomate 1,3,12,B,C,D **8,30 €**
- Geräuchertes Filet einer heimischen Klosterforelle**
mit Sahnemeerrettich, kleinem frischen Blattsalat
und frischem Weißbrot 1,7,10,12, D **9,80 €**