

SPEISEKARTE

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



Getränk Karte

Suppen:

- Rinderkraftbrühe** mit Kräutergrießnockerl 1,3,9,A 3,80 €
Wildkräutercremesuppe mit Blüten 1,7,9,12,A 4,50 €

Vorspeisen:

- Fenchel-Paprikasalat**
mit kleinem gebratenem Saiblingsfilet
und Kräuteröl 1,4,12 12,50 €
Marinierter Limburger
auf Radieschensalat und Laugenchips 1,7,10,12 8,50 €
Tomate Mozzarella
mit Balsamico, Olivenöl, Basilikum und Weißbrot 1,7,12, 8,50 €

Dessert

- Hausgemachtes Holunderparfait**
mit frischen Erdbeeren
und Sahne 1,3,7 5,50 €
Hausgemachtes Tiramisu
mit frischen Früchten 7,8,1,12 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 €
Veganer Spinatstrudel
mit getrockneten Tomaten und Cashewkernen mit Mangosalsa 1,8,12,A 10,50 €
Grüne Tagliatelle
mit Kirschtomaten, Knoblauch, Kurkuma und Parmesan
dazu einen kleinen Salat 1,3,7,12 10,50 €
Fisch
Gebratener „Kornthaler“ Saibling
mit Grillgemüse und Kräuterkartoffeln 1,4 19,80 €
Gebratenes Zanderfilet
mit Kräuterrisotto und geschmorten Kirschtomaten und Blattsalat 1,4,7,9,12 17,80 €
Fleischgerichte
Schweinerückensteak
mit Meerrettich und Camembert überbacken
dazu Bratkartoffeln und einen kleinen Salat 7,10,D 12,50 €
Cordon Bleu vom Schwein
mit Speck, Emmentaler und Röstzwiebeln 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 €
Zwiebelrostbraten von der deutschen Färs
mit Bratkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 9,1,A 21,80 €
Gebratene Hähnchenbrust in Honig-Weißbiersoße
dazu grüne Tagliatelle einen kleinen Blattsalat 1,12,A 13,80 €
Original Wiener Kalbsschnitzel
mit Pommes Frites und einen kleinen Salat 1,3,7,12 16,50 €
Gebratene Schweinemedallions in Parmesanmantel
mit Kräuter-Tomatensoße, Gnocchi und einen kleinen Salat 3,7,12 16,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
dazu Schupfnudeln 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 €