

Vorspeisen



Kräuterbaguette 1

4,50 €

Gebackener Ziegenfrischkäsetaler auf Rote Beete Carpaccio
mit Cassisvinaigrette und gerösteten Pinienkernen 1,3,7,10,12,D

9,80€

Feldsalat mit Meerrettichvinaigrette
dazu norwegischer Räucherlachs und Weißbrot 1,4,12,D

9,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Leberknödel 1,3,9,A

3,80 €

Schwarzwurzelcremesuppe mit Kräutercroutons 1,7,9,12,A

4,50 €

Vegetarische Gerichte

Veganes Schwammerlgulasch mit Kräuterkartoffeln
und einen kleinen Salat 9,12

10,50 €

Kräuterkäsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler
Röstzwiebeln und einen kleinen Salat 1,3,7,9,12

10,50 €

Hausgemachte Maultaschen mit Spinatfüllung
in Blauschimmelkäsesoße und einen kleinen Salat 1,3,7,9,12

11,50 €

Fischgerichte



In Tomatensud pochirtes Welsfilet
mit Gemüsestreifen
und Kräuterbaguette 1,4,9,12,D

15,80 €

Gebackenes Karpfenfilet
mit hausgemachten Kartoffelsalat,
Remouladensoße
und einen kleinen Salat 3,7,9,10,12,D

15,80 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Kräuterwurzelgemüse
dazu WeißweinsöÙe
und Petersilienkartoffeln 4,7,9,12,D

16,80 €

Fleischgerichte



Pragerschnitzel vom Schwein

mit Schinken, Ei und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und einen kleinen Salat 3,7,12,A,D

12,50 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit hausgemachten Kartoffelsalat
und einen kleinen Salat 1,3,7,12,A,D

12,50 €

Schweinefilet mit Pinienkernkruste

auf mediterranem Gemüse und Basilikumgnocchi 1,3,7,9,12,D

15,80 €

Ragout von der gepökelten Rinderzunge

mit Schupfnudeln und Rosenkohl 1,3,7,9,12

14,80 €

Nach Wunsch gebratenes Rumpsteak

mit Rotweinjus dazu knusprige Bratkartoffeln
und grüne Bohnen 7,9,12,D

23,80 €

Gebratene Maispouardenbrust mit Champignonragout

auf hausgemachten Kartoffelkarottenrösti
und einen kleinen Salat 1,3,7,10,12

14,80 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 1,3,7,12,D

16,80 €

Geschmortes Gulasch vom heimischen Wild

mit Sauerrahm dazu Tagliatelle und glasierte Karotten 1,3,7,9,12

14,80 €

Dessert

Bananen-Schokoladenparfait

mit Kokoslikör marinierter Ananas 1,3,7,8

5,80 €

Bayrische Bierkrappen

mit Tonka-Vanillesoße und Früchte 1,3,7

5,80 €

1=gluten haltiges Getreide
4=Fisch
7= Milch
10=Senf
13=Lupine
B=Phosphat

2=Krebstiere
5=Erdnuss
8=Schalenfrüchte(Nüsse, Mandeln)
11=Sesam
14=Weichtiere
C=Konservierungsstoffe

3=Ei
6=Sojabohne
9=Sellerie
12=Schwefeloxid und Sulphite
A=Geschmacksverstärker
D= Antioxidationsmittel