

SUPPE / VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Leberknödel		4,80
<i>Beef broth with liver dumpling</i>		
Kürbiscremesuppe mit Brotschips		5,80
<i>Pumpkin cream soup with bread chips</i>		
Ziegenkäse in der Kräuterkruste an Salatbouquet		10,90
<i>Baked goat cheese in herb crust with salad bouquet</i>		
Hausgemachtes Gänseleber-Terrine mit Apfel-Chutney und Toast		12,90
<i>Homemade goose liver parfait with apple chutney and toast</i>		
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Salatbouquet		11,90
<i>Beef fillet carpaccio with a salad bouquet and grated parmesan</i>		

HAUPTGANG
FISCH

Gambas im Pankomantel mit süß-saurer Fruchtsauce und Salatbouquet	3 Stück	10,90
<i>Prawns in pastry crust with sweet-sour sauce and small salad</i>		
	6 Stück	17,90
Filet vom Kap-Seehecht in Garten-Kräuterkruste (grätenfrei) mit Remouladen Sauce (2) dazu Kartoffeln		15,90
<i>Cape hake Fillet in an herbed crust with Remoulade Sauce (2) also with potatoes</i>		
Gegrilltes Filet von der heimischen Lachsforelle dazu Kräuterbutter und Kartoffeln		18,90
<i>Grilled fillet of native salmon trout with potatoes</i>		
Gebackenes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites		14,90
<i>Wiener Schnitzel - breaded pork sirloin served with French fries/Chips</i>		

HAUPTGANG
FLEISCH

Kotelette vom freilaufenden Salzwiesenschwein Natur gebraten oder paniert dazu Kartoffel-Wedges (ca. 350g Rohgewicht)		19,90
<i>Pork cutlet Nature or breaded with Country-Potatoes</i>		
Lammhüftsteak in der Garten-Kräuterkruste mit Kartoffelplätzchen		21,90
<i>Lamb hip steak in herb crust and potato-herb-rolls</i>		
Schweinefilet in Cognac-Rahmsauce mit Tagesgemüse und Kartoffel-Kräuterröllchen		19,90
<i>Pork fillet in cognac cream sauce with daily vegetables and potato-herb-rolls</i>		
Zwiebelrostbraten vom bayrischen Jungbullen (ca.250g Rohgewicht) mit gedünsteten und frittierten Zwiebeln dazu Pommes frites		23,90
<i>Rumpsteak with onions and French fries</i>		
Safran-Reis mit buntem Gemüse „Paella Art“ - VEGAN		10,90
<i>Rice pan paella type (saffron rice and vegetables)</i>		
Tagliatelle (Bandnudeln) mit Gambas und Bärlauch Pesto dazu Cocktailtomaten		17,90
<i>Tagliatelle with shrimps, homemade pesto Verde and tomatoes</i>		

VEGETARISCH

Sie können sich gemischten Salat **oder** Tagesgemüse zum Preis von **€ 4,50** dazu bestellen
 Je Beilagenänderung berechnen wir **€ 1,50** ! Bitte haben Sie Verständnis.
 Im Restaurant akzeptieren wir **keine Kreditkarten**.

Wir stimmen Produkte und Speisen gerne auf Ihre individuellen Lebensmittel-Unverträglichkeiten (Allergiker-Karte) ab.