

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Leberknödel	5,60
<i>Beef broth with liver dumpling</i>	
Spargelcremesuppe mit Brotchips	6,80
<i>Asparagus Cream soup with bread chips</i>	

VORSPESIE

Gemischter Beilagensalat der Saison mit Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing)	5,40
<i>Mixed seasonal salad with vinegar and oil dressing</i>	
Ziegenkäse in der Kräuterkruste an Salatbouquet	13,90
<i>Baked goat cheese in herb crust with salad bouquet</i>	
Vitello Tonnato (Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce)	13,90
<i>Homemade Vitello tonnato - thinly sliced beef with tuna cream</i>	
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Salatbouquet	13,90
<i>Thinly sliced beef fillet with parmesan flakes and salad</i>	
Gambas im Pankomantel mit süßsaurer Fruchtsauce und Salatbouquet	3 Stück 13,90
<i>Prawns in pastry crust with sweet-sour sauce and small salad</i>	
	6 Stück 20,90

HAUPTGANG
FISCH

Filet vom Kap-Seehecht in Garten-Kräuterkruste (Meeresfisch - grätenfrei) mit hausgemachter Remouladen Sauce (2) dazu Kartoffeln	18,90
<i>Cape hake Fillet in an herbed crust with Remoulade Sauce (2) also with potatoes</i>	
Tagliatelle (Bandnudeln) mit Gambas und Bärlauch Pesto dazu Cocktailtomaten	19,90
<i>Tagliatelle with shrimps, homemade pesto Verde and tomatoes</i>	
Gegrilltes Filet von der heimischen Lachsforelle dazu Kräuterbutter und Kartoffeln	21,90
<i>Grilled fillet of native salmon trout with potatoes</i>	

HAUPTGANG
FLEISCH

Gebackenes Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes frites	16,90
<i>Wiener Schnitzel - breaded pork sirloin served with French fries/Chips</i>	
Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce mit Tagesgemüse und Kartoffel-Kräuterröllchen	21,90
<i>Pork fillet in cognac cream sauce with daily vegetables and potato-herb-rolls</i>	
Lammhüftsteak in der Garten-Kräuterkruste mit Kartoffel-Rösti	24,90
<i>Lamb hip steak in herb crust and potato-herb-rolls</i>	
Zwiebelrostbraten vom bayrischen Jungbullen (ca.250g Rohgewicht) mit gedünsteten und frittierten Zwiebeln dazu Pommes frites	27,50
<i>Rumpsteak with onions and French fries</i>	
Medaillons vom heimischen Rehrücken mit Tagesgemüse und Kartoffelröllchen	28,90
<i>Medallions of local saddle of venison with vegetables and potato rolls</i>	
Hausgemachter Safranreis mit buntem Gemüse „Paella-Art“ - VEGAN	13,90
<i>Rice whit vegetable "Paella-Style"</i>	

VEGAN

Bei Beilagenänderung erlauben wir uns, einen Aufpreis zu berechnen !
Im Restaurant akzeptieren wir **keine Kredit-/Debitkarten oder Handypay**

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