

SUPPE

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

VORSPEISE

Gemischter Beilagensalat der Saison mit Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing)		5,40
<i>Mixed seasonal salad with vinegar and oil dressing</i>		
Feldsalat mit Speck und Brotcroutons (auch ohne Speck möglich)		7,90
<i>Lamb's lettuce with bacon and croutons (also possible without bacon)</i>		
Ziegenkäse in der Kräuterkruste an Salatbouquet		13,90
<i>Baked goat cheese in herb crust with salad bouquet</i>		
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Salatbouquet		13,90
<i>Thinly sliced beef fillet with parmesan flakes and salad</i>		
Gambas im Pankomantel mit süß-saurer 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 Bärlauchpesto dazu Cocktailtomaten		20,90
<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-Rahmsauce mit Tagesgemüse und Kartoffel-Kräuterröllchen		22,90
<i>Pork fillet in cognac cream sauce with daily vegetables and potato-herb-rolls</i>		
Kotelette vom freilaufenden Salzwiesenschwein Natur gebraten oder paniert dazu Kartoffel-Wedges (ca. 350g Rohgewicht)		25,90
<i>Pork cutlet Nature or breaded with Country-Potatoes</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		28,50
<i>Rumpsteak with onions and French fries</i>		

VEGAN

Hausgemachter Safranreis mit buntem Gemüse „Paella-Art“ - VEGAN		13,90
<i>Safron-Rice whit vegetable "Paella-Style"</i>		

Bei Beilagenänderung erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen !

Im Restaurant akzeptieren wir **keine Kredit-/Debitkarten oder Handypay**