

SUPPE

| | |
|---|------|
| Rinderkraftbrühe mit gebackenen Leberknödel Beef broth with liver dumpling | 5,90 |
| Spargelcremesuppe mit Brotchips Asparagus Cream soup with bread chips | 6,90 |

VORSPESIE

| | |
|--|--------------------------------|
| Gemischter Beilagensalat der Saison mit Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing) Mixed seasonal salad with vinegar and oil dressing | 5,60 |
| Ziegenkäse in der Kräuterkruste an Salatbouquet Baked goat cheese in herb crust with salad bouquet | 13,90 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Salatbouquet Thinly sliced beef fillet with parmesan flakes and salad | 14,90 |
| Hausgemachtes Gänseleber-Parfait mit Apfelchutney dazu Toastbrot Homemade Gooseliver-Parfait with apple chutney and toast | 18,90 |
| Gambas im Pankomantel mit süßsaurer Fruchtsauce und Salatbouquet Prawns in pastry crust with sweet-sour sauce and small salad | 3 Stück 13,90 6 Stück 20,90 |

HAUPTGANG
FISCH

| | |
|---|-------|
| Filet vom Kap-Seehecht in Garten-Kräuterkruste (Meeresfisch - grätenfrei) mit hausgemachter Remouladen Sauce (2) dazu Kartoffeln Cape hake Fillet in an herbed crust with Remoulade Sauce (2) also with potatoes | 18,90 |
| Tagliatelle (Bandnudeln) mit Gambas und Bärlauch Pesto dazu Cocktailtomaten Tagliatelle with Shrimps, homemade pesto Verde and tomatoes | 20,90 |
| Gegrilltes Filet von der heimischen Lachsforelle dazu Kräuterbutter und Kartoffeln Grilled fillet of native salmon trout with potatoes | 21,90 |

HAUPTGANG
FLEISCH

| | |
|---|-------|
| Gebackenes Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes frites Wiener Schnitzel - breaded pork sirloin served with French fries/Chips | 16,90 |
| Rinderroulade „Großmutter Art“ mit Blaukraut und Kartoffelpüree Beef roulade grandmother style with red cabbage and mashed potatoes | 19,90 |
| Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce mit Tagesgemüse und Kartoffel-Kräuterröllchen Pork fillet in cognac cream sauce with daily vegetables and potato-herb-rolls | 23,90 |
| Lammhüftsteak in der Garten-Kräuterkruste mit Kartoffel-Rösti Lamb hip steak in herb crust and potato-herb-rolls | 24,90 |
| Zwiebelrostbraten vom bayrischen Jungbullen (ca.250g Rohgewicht) mit gedünsteten Zwiebeln dazu Pommes frites Rumpsteak with onions and French fries | 28,50 |

VEGAN

| | |
|---|-------|
| Hausgemachter Safranreis mit buntem Gemüse „Paella-Art“ - VEGAN Rice whit vegetable “Paella-Style” | 13,90 |
|---|-------|

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.