

Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen ^{4,9,10,11}
7,50

Gebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm
und Radieschensorbet ^{3,7,9,10,11}
12,80

Bio-Ziegenkäse mit Lavendelhonig gratiniert,
Mirabellen, krossen Speck und „alten“ Balsamico
10,20 ^{4,7,9,10,11}

Suppen

Karotten – Tomatencremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons ^{4,7,9,10}
6,00

Pfannkuchensuppe ^{1,4,7,10}
3,50

Hauptgerichte

Fisch aus der Regelmansbrunner
Fischzucht Martin Lang

Saiblingsfilet auf lauwarmen Melonen-Gurken Salat
mit Kartoffelnockerl ^{1,3,4,7,9,10,11}
17,20

Unsere vegetarischen Gerichte

Kartoffel-Spinat-Roulade auf Grillgemüse
mit gebratenen Pilzen ^{1,7,9,10,11}
13,50

Bio - Dinkelrisotto mit Ratatouillegemüse
und Gartenkresse ^{4,10}
13,20



Biofleisch von der Naturland-
Marktgesellschaft

Fleischpflanzerl mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree
10,50 ^{1,4,7,9,10}

Ochsenleide <medium gebraten> mit Kräuterbutter
auf Grillgemüse und Kartoffelgratin ^{7,9,10}
21,20

Kalbsgulasch mit Bandnudeln
und Pfifferlingen und Salatteller ^{7,9,10}
15,20



„Naturschwein“ aus der Strohhaltung
von der Metzgerei J. Huber Ingolstadt

Schweinefilet mit Rahmsauce
auf glasieren Karotten – Kohlrabigemüse mit Spätzle
17,20 ^{1,4,7,9,10,11}

Wild aus heimischer Jagd

Wildragout -aus der Rotweinbeize- mit Preiselbeeren,
Serviettenknödel und Salatteller ^{1,4,9,10}
14,50

Rehrücken –rosa gebraten- auf Spitzkohl mit
Mirabellen, Pfifferlingen und Schupfnudeln ^{1,4,7,9,10}
26,50

Dessert

Joghurteis mit frischen Beeren und Sahne ⁷
6,50

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne ^{1,7}
4,00 / 3,50

Pfefferminzeisparfait mit Schokolade
und Zwetschgen ^{1,4,7,8,9}
8,50

Eisspezialitäten aus eigener Herstellung
Nach Tagesangebot je Nockerl 1,80

Allergenezuteilung finden Sie auf einem separaten Blatt! Fragen Sie bitte danach!

Mittagsmenüempfehlung 19,50

Pilzkraftbrühe mit ~ Tafelspitz mit frischem Meerrettich, ~ Joghurteis mit frischen
Grießnockerl und Gemüsestreifen Wirsing und Kartoffeln Beeren und Sahne

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns für den Mehraufwand 0,80 € zu berechnen!