

Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen ^{4.9.10.11}
7,50

Gebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm, gerösteten
Hanfsamen und Kürbispüree ^{3.7.9.10.11}
12,80

Karamellierter Ziegenkäse mit Mirabellen,
krossen Speck und „alten“ Balsamico ^{4.7.9.10.11}
10,20

Suppen

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Kürbiskernbiskuit und Kernöl ^{1.4.7.9.10}
6,00

Pfannkuchensuppe ^{1.4.7.10}
3,50


Hauptgerichte

Fisch aus der Regelmannsbrunner
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 Hokkaido-Kürbis und
Gartenkresse ^{4.10} 
13,20

Biofleisch von der Naturland-
Marktgesellschaft

Fleischpflanzerl mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree
10,50 ^{1.4.7.9.10}

Ochsenlende <medium gebraten> mit Kräuterbutter
auf Grillgemüse und Kartoffelgratin ^{7.9.10}
21,20

Tafelspitz mit frischem Meerrettich,
Wirsing und Kartoffeln
15,20



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

Schweinefilet auf Karotten – Kohlrabigemüse
mit Rahmsöße und hausgemachten Spätzle ^{1.4.7.9.10}
17,20

Wild aus heimischer Jagd

Wildragout -aus der Rotweinbeize- mit Preiselbeeren,
Serviettenknödel und Salatteller ^{1.4.9.10}
14,50

Rehkeule –rosa gebraten- auf Spitzkohl mit Mirabellen,
Holundersöße, Pfifferlingen und Schupfnudeln ^{1.4.7.9.10}
20,20

Dessert

Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne ^{7.8}
6,50

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne ^{1.7}
4,00 / 3,50

Sauerrahmmousse mit Zwetschgenröster ^{7.9}
8,50

Kürbiskern - Eisparfait mit Apfelkompott
und Holunderbeeren ^{1.7.9}
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, ~ Kürbis-Kerneisparfait
Grießnockerl und Gemüsestreifen Wirsing und Kartoffeln mit Holunderbeeren

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