

## Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen <sup>4,9,10,11</sup>  
7,50

Hausgebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm,  
Schwarzen Rettich und Feldsalat <sup>3,7,9,10,11</sup>  
10,80

Bio-Ziegenkäse mit Lavendelhonig, Birnenkompott,  
krossen Speck und „alten“ Balsamico <sup>1,4,7,9,10,11</sup>  
10,20

## Suppen

Karotten - Tomatencremesuppe  
mit Schwarzbrotcroutons <sup>4,7</sup>  
6,00

Blaukrautschaumsuppe mit geräucherter Forelle <sup>7,9,10</sup>  
6,20

Pfannkuchensuppe <sup>1,4,7,10</sup>  
3,50

## Hauptgerichte

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

Dreierlei vom Naturschwein <sup>4,7,9,10,11</sup>  
mit „Bayerisch Kraut“, Linsen und Kartoffelpüree  
18,40

### Altmühlaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

Altmühlaler Lammkeule –rosa gebraten-  
auf Ratatouillegemüse mit Schupfnudeln <sup>4,9,10</sup>  
22,50

### Unsere vegetarischen Gerichte

Kartoffel-Spinat-Roulade  
auf Wintergemüse mit gebratenen Pilzen <sup>1,7,9,10,11</sup>  
13,50

Bio - Dinkelrisotto mit Schwarzwurzeln  
und Gartenkresse <sup>4,7,9,10,11</sup>  
13,20



### Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Saiblingsfilet auf Zucchini – Tomaten - Gemüse  
und Kartoffelnockerl <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>  
16,80

### Biofleisch von der Naturland- Marktgesellschaft

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Lauchgemüse  
und Salatteller <sup>1,4,7,9,10</sup>  
10,50

Ochsenlende <medium gebraten> mit Kräuterbutter,  
Kartoffelgratin und Salatteller <sup>7,9,10</sup>  
20,80

Tafelspitz mit frischem Meerrettich,  
Wirsing und Kartoffeln <sup>7,9,10,11</sup>  
15,20

### Wild aus heimischer Jagd

Hausgemachte Hirschbratwürstl  
mit „Bayerisch Kraut“ und Kartoffelpüree <sup>7,9,10</sup>  
10,80

Scheiben von der rosa gebratenen Rehkeule  
mit Wirsing, Maronen und Bergkäse-Grießschnitten  
20,20 <sup>1,4,7,9,10</sup>

Geschmortes Rehschäufelr mit Wachholderrahm,  
Spätzle und Blaukraut <sup>1,4,7,9,10</sup>  
16,40

## Dessert

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne <sup>1,7,8</sup>  
6,50

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne <sup>1,7</sup>  
4,00 / 3,50

Variation von der Schokolade mit Orangen  
und Rotweineis <sup>1,2,4,7,8,9</sup>  
8,20

### Eisspezialitäten aus eigener Herstellung Nach Tagesangebot je Nockerl 1,80

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

## Mittagsmenüempfehlung 19,50

Pfannkuchensuppe ~ Tafelspitz mit frischem Meerrettich, ~ Walnusseis mit hausgemachten  
Wirsing und Kartoffeln Eierlikör und Sahne

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