

## Vorspeisen

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

Spargelsalat mit hausgebeizter Lachsforelle  
und frischen Kräutern <sup>3,7,9,10,11</sup>  
12,80

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

## Suppen

Spargelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons  
6,00 <sup>4,7,9,10</sup>

Rahmsuppe und Ravioli von  
der Räucherforelle <sup>1,4,7,9,10</sup>  
6,20

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

## Hauptgerichte

Fisch aus der Regelmansbrunner  
Fischzucht Martin Lang

Saiblingsfilet auf lauwarmen Melonen-Gurken Salat  
mit Kartoffelnockerl <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>  
16,80

Unsere vegetarischen Gerichte

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

Bio - Dinkelrisotto mit Schrobenshausener  
Spargel, Bärlauch und Gartenkresse <sup>4,10</sup>

13,20



Wild aus heimischer Jagd

Wildbratwürstl - hausgemacht- mit Schrobenshausener  
Spargel, Preiselbeeren und Kartoffelpüree <sup>7,9,10</sup>  
18,50

Biofleisch von der Naturland-  
Marktgesellschaft

Fleischpflanzerl mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree  
10,50 <sup>1,4,7,9,10</sup>

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



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

Schweinefilet mit Rahmsauce  
auf glasierten Karotten – Kohlrabigemüse mit Spätzle  
17,20 <sup>1,4,7,9,10,11</sup>

Schweineschnitzel mit Schrobenshausener Spargel  
und Butterkartoffeln <sup>1,4,7,10</sup>  
16,40

Schrobenshausener Spargel- folienfrei  
Angebaut vom Spargelhof Rehm aus Linden

Schrobenshausener Spargel mit zweierlei Schinken  
und Butterkartoffeln <sup>7</sup>  
19,80

Altmühltaler Lamm vom  
Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

Geschmortes vom Altmühltaler Lamm  
auf glasierten Gemüse mit Kartoffelgratin <sup>7,9,10</sup>  
21,00

## 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

Sauerrahmmousse mit Himbeermark  
und Melonen-Minzsalat <sup>1,7,8</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

Spargelcremesuppe ~ Tafelspitz mit frischem Meerrettich, ~ Joghurteis mit frischen  
mit Schwarzbrotcroutons Wirsing und Kartoffeln Erdbeeren und Sahne

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