

Vorspeisen

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

Karamellierter Ziegenkäse mit Birnenragout,
krossen Speck und „alten“ Balsamico ^{4,7,9,10,11}
10,20

Gebeizte Lachsforelle mit Räucherfischmousse
und Blaukrautsalat ^{3,7,9,10,11}
12,80

Suppen

Leberknödelsuppe ^{1,4,7,10}
4,00

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

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
mit Schwarzbrotcroutons ^{4,7,9,10}
6,00

Hauptgerichte

„Naturschwein“ aus der Strohhaltung von der Metzgerei Joseph Huber - Ingolstadt

Schweinefilet auf Karotten – Kohlrabigemüse
mit Rahmsöße und hausgemachten Spätzle ^{1,4,7,9,10}
17,20

Schweinebraten mit Kartoffelsalat, Knödel und Salatteller ⁴
10,80

Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Roter Bete und Kartoffelnockerl ^{1,3,4,7,9,10,11}
17,20

Unsere vegetarischen Gerichte

Bio - Dinkelrisotto mit Schwarzwurzeln, Walnüssen und Gartenkresse
13,20 ^{4,8,10}



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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort
einen **Koch / Jungkoch** (m/w) und einen **Auszubildenden zum Koch** (m/w)
Auf Ihre aussagekräftige Bewerbung würden wir uns freuen.

Bestes Biofleisch von der Naturland - Marktgesellschaft

Ochsenbraten mit Spätzle, Kartoffelknödel und Salatteller ^{1,4,7}
14,80

Ochsenlende <medium gebraten> mit Kräuterbutter,
roten Zwiebeln, Spinat und Kartoffelgratin ^{7,9,10}
21,20



Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Wirsing und Kartoffeln ^{7,9,10,11}
15,20

~ ~ ~ ~ ~

Entenbraten (ausgelöst) mit Bratapfel, Blaukraut
und Kartoffelknödel ^{4,9,10}
19,80

Sonntag´s immer gleich vorbestellen!

Wild aus heimischer Jagd

Rehbraten mit Wirsing, Wachholderrahmsoupe
und Semmelknödel ^{1,4,7,9,10}
16,80

Wild - Wirsingroulade auf Kartoffelauchgemüse mit Preiselbeeren ^{1,4,7,9,10}
14,00

Rehrücken mit Schokoladen - Nusskruste, Spitzkohl,
Birnen und Kartoffelwaffel ^{1,4,7,9,10}
26,50

Unsere Nachspeisen

Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne ⁷
6,50

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

Sauerrahmmousse mit Rotweibirnen und Orangensalat ^{7,9}
8,50

Honig-Nougateisparfait mit eingekochten Beeren ^{1,7,9}
8,50

Schokoladenwaffeln mit Eierlikörsahne und Zwetschgenrahmeis ^{1,4,7,8,9}
8,50

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

Allergenezuteilung finden Sie auf einem separaten Blatt. Bitte fragen Sie danach.

