

Vorspeisen

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

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

Hausgebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm,
Schwarzen Rettich und Feldsalat ^{3,7,9,10,11}
10,80

Suppen

Leberknödelsuppe ^{1,4,7,10}
4,00

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

Karotten - Tomatencremesuppe mit Croutons ^{4,7,9,10}
6,00

Hauptgerichte

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

Schweinefilet auf Karotten - Kohlrabigemüse
mit Rahmsoupe und hausgemachten Spätzle ^{1,4,7,9,10}
16,40

Schweinebraten mit Kartoffelsalat, Knödel und Salatteller ⁴
10,80

Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Zweierlei von der Lachsforelle auf Blattspinat mit Rote Bete-Dinkelrisotto ^{1,3,4,7,9,10,11}
17,20

Saiblingsfilet auf Zucchini - Tomaten - Gemüse und Kartoffelnockerl ^{1,3,4,7,9,10,11}
16,80

Nicht nur für Vegetarier

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



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

Bestes Biofleisch von der Naturland - Marktgesellschaft

Sauerbraten mit Spätzle, Kartoffelknödel und Salatteller ^{1,4,7}
15,50

Ochsenlende <medium gebraten> mit Kräuterbutter,
Kartoffelgratin und Salatteller ^{7,9,10}
20,80



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

Altmühltaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

Geschmortes vom Altmühltaler Lamm auf gebratenen Gemüse mit Kartoffelgratin ^{7,9,10}
21,00

Altmühltaler Lammkeule -rosa gebraten- auf Ratatouillegemüse mit Schupfnudeln ^{4,9,10}
22,50

Wild aus heimischer Jagd

Scheiben von der rosa gebratenen Rehkeule
mit Wirsing, glasierte Maronen und Bergkäse-Grießschnitten ^{1,4,7,9,10}
20,20

Geschmortes Rehschäufel mit Wachholderrahm, Spätzle und Blaukraut ^{1,4,7,9,10}
16,40

Unsere Nachspeisen

Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne
6,50 ^{1,7,8}

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

Variation von der Schokolade mit Orangen ^{1,2,4,7,8,9}
8,20

Honig - Nougateisparfait mit Haselnusskrokant und Rotweinf Früchte ^{1,2,7,8}
8,20

Sauerrahmmousse mit Apfel - Honig - Kompott und Cassissorbet ^{7,9}
8,20

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

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

