

Vorspeisen

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

Tafelspitzsülze mit frischen Meerrettich,
Schnittlauch-Vinaigrette und Sommersalaten ^{1,4,7,9,10}
8,50

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

Gebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm und Radieschensorbet ^{3,7,9,10,11}
12,80

Suppen

Leberknödelsuppe ^{1,4,7,10}
4,00

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

Karotten - Tomatencremesuppe mit Schwarzbrotcroutóns ^{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 Regelmansbrunner Fischzucht Martin Lang

Lachsforelle auf Blattspinat mit Schmortomaten und Dinkelrisotto ^{1,3,7,9,10,11}
19,80

Saiblingsfilet auf lauwarmen Melonen-Gurkensalat und Kartoffelockerl ^{1,3,4,7,9,10,11}
17,20

Unsere vegetarischen Gerichte

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

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



Bestes Biofleisch von der Naturland - Marktgesellschaft

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

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

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



Wild aus heimischer Jagd

Rehrbraten mit Wirsing, Wachholderrahmsauce und Semmelknödel ^{1,4,7,9,10}
16,80

Wildragout -aus der Rotweinbeize- mit Preiselbeeren,
Serviettenknödel und Salatteller ^{1,4,9,10}
14,50

Rehrücken auf Spitzkohl mit Mirabellen
Pfifferlingen und Schupfnudeln ^{1,4,7,9,10}
26,50

Altmühltaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

Rosa gebratene Scheiben von der Lammkeule
auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelgratin ^{7,9,10}
22,50

Unsere Nachspeisen

Joghurteis mit frischen Beeren und Sahne ⁷
6,50

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

Pfefferminzeisparfait mit Schokolade und Zwetschgenröster ^{1,4,7,8,9}
8,50

Zweierlei Schokoladeneisparfait mit frischen Himbeeren ^{1,7,8,9}
8,50

Frischkäse - Eiscreme mit Mirabellenragout ^{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.

