

Aperitif & Weinempfehlung

| | |
|--|------|
| Haussekt mit Mirabellensirup | 3,50 |
| Weißweincuvee „Nachschlag“, trocken – Winzerhof Stahl, Franken | 6,50 |
| Blauer Zweigelt, trocken – Weingut Berger, Niederösterreich | 6,80 |

Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen ^{4,9,10,11}
7,80

Karamellierter Bio - Ziegenkäse mit Feigen,
krossen Speck und „alten“ Balsamico ^{4,7,9,10,11}
10,80

Gebeizte Lachsforelle mit Orangen-Spitzkohlsalat ^{3,9,11}
12,80

Suppen

Leberknödelsuppe ^{1,4,7,10}
4,00

Pfannkuchensuppe ^{1,4,7,10}
3,80

Kartoffelcremesuppe mit Hanföl und Schwarzbrotcroutons ^{4,7,9,10}
6,00

Hauptgerichte

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

Schweinefilet auf glasiertem Wurzelgemüse
mit Rahmsoupe und hausgemachten Spätzle ^{1,4,7,9,10}
17,50

Schweinebraten mit Kartoffelsalat, Knödel und Salatteller ⁴
10,80

Fisch aus der Regelmansbrunner Fischzucht Martin Lang

Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Roter Bete und Kartoffelnockerl ^{1,3,4,7,9,10,11}
17,50

Unsere vegetarischen Gerichte

Kartoffel-Spinat-Roulade auf Wurzelgemüse mit gebratenen Pilzen ^{1,7,9,10,11}
13,80

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



Bestes Biofleisch von der Naturland – Marktgesellschaft

Ochsenbraten mit Spätzle, Kartoffelknödel und Salatteller ^{1,4,7}
16,20

Ochsenlende <medium gebraten> mit Kräuterbutter,
roten Zwiebeln, Schwarzwurzeln und Kartoffelgratin ^{7,9,10}
21,80



Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Wirsing und Kartoffeln ^{7,9,10,11}
15,60

Kalbsrahmbraten mit Spätzle, Serviettenknödel und Salatteller ^{1,4,7,9,10}
17,80

Wild aus heimischer Jagd

Wildfleischpflanzerl mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Kartoffelpüree ^{1,4,7,9,10,11}
14,00

Altmühltaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

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

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

Unsere Nachspeisen

Walnusseis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne ⁷
6,50

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

Honig-Nougateisparfait mit Nüssen und Rotweifrüchten ^{1,7,8,9}
9,00

Frische Waffel mit Vanilleeis und Sahne ^{1,7,8,9}
8,50

Zweierlei Schokoladenmousse mit Mandarinen sorbet und Portweifeigen ^{1,7,8,9}
9,00

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

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort
einen **Koch / Jungkoch** (m/w),
einen **Auszubildenden zum Koch** (m/w)
eine/n **Hotel-/ Restaurantfachfrau/mann**
Auf Ihre aussagekräftige Bewerbung würden wir uns freuen.

