

# Vorspeisen

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

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

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

# Suppen

Leberknödelsuppe <sup>1,4,7,10</sup>  
4,00

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

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

# Hauptgerichte

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

Schweinefilet auf Karotten – Kohlrabigemüse  
mit Rahmsoupe und hausgemachten Spätzle <sup>1,4,7,9,10</sup>  
17,20

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

Schweinebraten mit Kartoffelsalat, Knödel und Salatteller <sup>4</sup>  
10,80

## Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Lachsforelle auf Blattspinat mit Schrobenausener Spargel und Butterkartoffeln  
19,80 <sup>1,3,7,9,10,11</sup>

Saiblingsfilet auf lauwarmen Melonen-Gurkensalat und Kartoffelnockerl <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>  
17,20

## Unsere vegetarischen Gerichte

Bio - Dinkelrisotto mit Schrobenausener Spargel, Bärlauch und Gartenkresse <sup>4,10</sup>  
13,20

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



## Schrobenhausener Spargel

folienfrei Angebaut vom Spargelhof Rehm aus Linden – Schrobenhausen

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

### Bestes Biofleisch von der Naturland – Marktgesellschaft

Ochsenbraten mit Spätzle, Kartoffelknödel und Salatteller <sup>1,4,7</sup>  
14,80

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

~ ~ ~

Kalbshaxe mit Spätzle, Serviettenknödel und Salatteller <sup>1,4,7,9,10</sup>  
16,80

Kalbsnierenbraten mit Semmelknödel und Salatteller <sup>1,4,7,9,10</sup>  
11,80

### Wild aus heimischer Jagd

Rehbraten mit grünen Spargel, Wachholderrahmsauce und Semmelknödel <sup>1,4,7,9,10</sup>  
16,80

### Altmühltaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

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

## Unsere Nachspeisen

Joghurteis mit frischen Erdbeeren und Sahne <sup>7</sup>  
6,50

Gemischtes Eis mit / ohne Sahne <sup>1,7</sup>  
4,00 / 3,50

Variation von der Schokolade mit Ananas-Pfeffer-Ragout <sup>1,4,7,8,9</sup>  
8,20

Sauerrahmmousse mit Himbeermark und Melonen-Minzsalat <sup>1,7,8</sup>  
8,20

Vanille – Erdbeer - Crêpe mit Rhabarber und Kokoseis <sup>1,4,7,9</sup>  
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.

