

Vorspeisen

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

Gebackener Kalbskopf mit Blumenkohlpuree
und Portweinschalotten ^{1,4,7,9,10,11}
9,50

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

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

Suppen

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

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

Pilzkraftbrühe
mit Grießnockerl und Gemüsestreifen ^{1,4,7,10}
6,80

Hauptgerichte

Biofleisch von der Naturland- Marktgesellschaft

Fleischpflanzerl mit Paprikagemüse
und Kartoffelpüree ^{1,47,9,10}

10,50

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

21,20

~ ~ ~

Kalbsgulasch mit Bandnudeln
und Pfifferlingen und Salatteller ^{1,4,7,9,10}

10,80

Geschmortes Kalbsbäckle*
auf Kartoffelpüree mit Salatteller ^{7,9,10}

18,50



*) aus konventioneller Haltung

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

Schweinefilet mit Erbsen-Mangold-Curry
und Kartoffel-Spinat-Roulade ^{1,7,9,10}

17,20

Wild aus heimischer Jagd

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

14,50

Rehkeule -rosa gebraten- auf Spitzkohl mit Mirabellen
Pfifferlingen und gerösteten Serviettenknödel ^{1,4,7,9,10}

20,20

Altmühltaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

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

22,50

Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Saiblingsfilet auf lauwarmen Melonen-Gurken Salat
mit Kartoffelnockerl ^{1,3,4,7,9,10,11}

17,20

Unsere vegetarischen Gerichte

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

13,50

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

13,20



Unser Abendmenü

Ziegenkäse | Mirabellen | Rucola

~ ~ ~

Saibling | Gurke | Melone

~ ~ ~

Rehrücken | Spitzkohl | Pfifferlinge

~ ~ ~

Himbeere | Pfefferminze | Zwetschgen

3-Gang Menü ~ 38 € (ohne Fisch)

4 - Gang Menü ~ 44 €

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

Sämtliche Gerichte können wir Ihnen auch **klein** servieren!

Allergenezuteilung finden Sie auf der letzten Seite

