

# Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen <sup>4,9,10,11</sup>  
**7,80**

Lammleber auf Schwarzwurzelpüree mit Schalotten  
und Feldsalat <sup>7,9,10,11</sup>  
**10,80**

Gebeizte Lachsforelle mit Orangen-Spitzkohlsalat <sup>3,9,11</sup>  
**12,80**

Ravioli mit Dinkel-Ratatouille-Füllung  
auf gedünsteten Rukola mit Bergkäse <sup>1,4,7,9,10,11</sup>  
**11,50**

Karamellierter Bio - Ziegenkäse mit Feigen,  
krossen Speck und „alten“ Balsamico <sup>4,7,9,10,11</sup>  
**10,80**

# Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Hanföl  
und Schwarzbrotcroutons <sup>4,7,9,10</sup>  
**6,00**

Pfannkuchensuppe <sup>1,4,7,10</sup>  
**3,80**

Pilzkraftbrühe mit Grießnockerl  
und Gemüsestreifen <sup>1,4,7,10</sup>  
**6,80**

# Hauptgerichte

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

Schweinefiletspitzen mit Pilzrahmsauce  
hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,4,7,9,10</sup>

17,50

## Biofleisch von der Naturland- Marktgesellschaft

Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Wirsing und Kartoffeln <sup>7,9,10,11</sup>

15,60

Ochsenlende <medium gebraten> mit Kräuterbutter,  
roten Zwiebeln, Schwarzwurzeln und Kartoffelgratin <sup>7,9,10</sup>

21,80



## Spezialität vom Kalb

Geschmorte Kalbsbäckle mit Kartoffelpüree und Salatteller <sup>7,9,10,11</sup>

18,50

## Altmühltaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

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

21,00

Altmühltaler Lammkeule –rosa gebraten- auf Ratatouillegemüse mit Schupfnudeln <sup>4,9,10</sup>

22,50

## Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Lachsforelle auf Ratatouille- Dinkelrisotto mit Schmortomaten <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>

17,20

Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Roter Bete und Kartoffelnockerl <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>

17,50

## Unsere vegetarischen Gerichte

Kartoffel-Spinat-Roulade auf glasiertem Wurzelgemüse  
mit gebratenen Pilzen <sup>1,7,9,10,11</sup>

13,80

Bio - Dinkelrisotto mit Ratatouillegemüse  
und Gartenkresse <sup>4,10</sup>

13,20



## Wild aus heimischer Jagd

Wildfleischpflanzerl mit Preiselbeeren, Rahmwirsing  
und Kartoffelpüree <sup>1,4,7,9,10,11</sup>

14,00

### Unser Abendmenü

Ziegenkäse | Mandarinen | Rucola

~ ~ ~

Saibling | Spinat | Schwarzwurzel

~ ~ ~

Altmühltaler Lamm | Ratatouille | Schupfnudeln

~ ~ ~

Feigen | Schokolade | Sabayone

**3-Gang Menü ~ 39 € (ohne Fisch)**

**4 - Gang Menü ~ 45 €**

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.

*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



Slow Food®  
Deutschland e.V.

