

Vorspeisen

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

Entenleber auf Selleriepüree mit Schalotten
und Feldsalat ^{7,9,10,11}
9,80

Gebeizte Lachsforelle mit Räucherfischmousse
und Blaukrautsalat ^{3,7,9,10,11}
12,80

Wildentenbrust auf Blaukrautsalat
mit Orangen und Quitten ^{9,10}
11,50

Karamellisierter Ziegenkäse mit Birnenragout,
krossen Speck und „alten“ Balsamico ^{4,7,9,10,11}
10,20

Suppen

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
mit Schwarzbrotcroutóns ^{4,7,9,10}
6,00

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

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

Hauptgerichte

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

Schweinefilet auf Karotten – Kohlrabigemüse
mit Rahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{1,4,7,9,10}
17,20

Biofleisch von der Naturland- Marktgesellschaft

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

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



Spezialität vom Kalb

Geschmortes Kalbsbäckle* auf Kartoffelpüree
mit Salatteller ^{7,9,10}
18,50

Wild aus heimischer Jagd

Wild - Fleischpflanzerl mit Preiselbeeren
auf Kartoffel-Lauchgemüse
14,00

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

Rehrücken mit Schokoladen – Nusskruste,
Spitzkohl, Birnen und Kartoffelwaffeln ^{1,4,7,9,10}
26,50

Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

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

17,20

Unsere vegetarischen Gerichte

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

13,50

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

13,20



Unser Abendmenü

Ziegenkäse | Birnen | Feldsalat

~ ~ ~

Saibling | Spinat | Rote Bete

~ ~ ~

Rehrücken | Spitzkohl | Maronen

~ ~ ~

Nougat | Apfel | Rotweinf Früchte

3-Gang Menü ~ 38 € (ohne Fisch)

4 - Gang Menü ~ 44 €

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort
einen **Jungkoch** (m/w), einen **Auszubildenden zum Koch** (m/w)
sowie eine **Aushilfskraft im Service** (m/w)
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

