

# Vorspeisen

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

**7,50**

Lammleber mit Portweinschalotten und Frühlingssalaten <sup>4,7,9,10,11</sup>

**9,80**

„Bayerische“ Garnelen mit Melonen – Gurkensalat,  
Bärlauch und Rukkula <sup>5,7,9,10,11</sup>

**13,80**

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

**12,80**

Gebackener Kalbskopf  
auf gebratenen grünen Spargel und Ofentomaten <sup>1,4,7,9,10</sup>

**9,50**

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

**10,20**

# Suppen

Spargelcremesuppe  
mit Schwarzbrotcroutóns <sup>4,7,9,10</sup>

**6,00**

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

**3,50**

Rahmsuppe und Ravioli von  
der Räucherforelle <sup>1,4,7,9,10</sup>

**6,20**

Tomatenkraftbrühe  
mit Bärlauch - Ziegenkäseravioli <sup>1,4,7,10</sup>

**6,80**

# Hauptgerichte

## Schrobenhausener Spargel

folientfrei Angebaut vom Spargelhof Rehm aus Linden – Schrobenhausen

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

**19,80**

## Biofleisch von der Naturland- Marktgesellschaft

Fleischpflanzerl mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree <sup>1,4,7,9,10</sup>

**10,50**

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**



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

Schweinefilet mit Rahmsoße  
auf glasieren Karotten – Kohlrabigemüse mit Spätzle <sup>1,4,7,9,10,11</sup>

**17,20**

Schweineschnitzel mit Schrobenhausener Spargel  
und Butterkartoffeln <sup>1,4,7,10</sup>

**16,40**

## Wild aus heimischer Jagd

Wildbratwürstl – hausgemacht- mit Schrobenhausener Spargel,  
Preiselbeeren und Kartoffelpüree <sup>7,9,10</sup>

**18,50**

Medaillons von der Rehkeule auf grünen Schrobenhausener Spargel  
mit Ofentomate und Reiberdatschi <sup>4,7,9,10</sup>

**20,20**

## 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 Blattspinat mit Schrobenhausener Spargel und Butterkartoffeln <sup>1,3,7,9,10,11</sup>  
**19,80**

Saiblingsfilet auf lauwarmen Melonen-Gurken Salat mit Kartoffelnockerl <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>  
**17,20**

## Unsere vegetarischen Gerichte

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

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



---

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

Sämtliche Gerichte können wir Ihnen auch **klein** servieren!  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!

Allergenezuteilung finden Sie auf der letzten Seite

