

Vorspeisen

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

Lammleber mit Portweinschalotten und Wintersalaten ^{4,7,9,10,11}
9,80

Pochierten Fischnockerl mit „bayerischen“ Garnelen,
Senfsoße und Avokado ^{5,7,9,10,11}
13,50

Rote Bete – Ravioli mit Bergkäse und Blattspinat ^{1,4,7,9,10,11}
9,50

Hausgebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm,
Schwarzen Rettich und Feldsalat ^{3,7,9,10,11}
10,80

Bio-Ziegenkäse mit Lavendelhonig gratiniert, Birnenkompott
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

Wildrahmsuppe mit Radiccioravioli
und Preiselbeeren ^{1,4,7,9,10}
6,20

Blaukrautschaumsuppe
mit geräucherter Forelle ^{7,9,10}
6,20

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

Hauptgerichte

Biofleisch von der Naturland- Marktgesellschaft

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Lauchgemüse
und Salatteller ^{1,4,7,9,10}

10,50

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

20,80

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

15,20



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

Dreierlei vom Natureschwein
- Bauch - Filet - Backerl -
mit „Bayerisch Kraut“, Linsen und Kartoffelpüree ^{4,7,9,10,11}

18,40

Wild aus heimischer Jagd

Hirschwürstl - hausgemacht - mit „Bayerisch Kraut“,
Preiselbeeren und Kartoffelpüree ^{7,9,10}

10,80

Geschmortes Rehschäufelr mit Wachholderrahm,
Spätzle und Blaukraut ^{1,4,7,9,10}

16,40

Scheiben von der rosa gebratenen Rehkeule
mit Wirsing, glasierte Maronen und Bergkäse-Grießschnitten ^{1,4,7,9,10}

20,20

Altmühltaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

Geschmortes vom Altmühltaler Lamm
auf gebratenen Gemüse mit Kartoffelgratin ^{7,9,10}
21,00

Altmühltaler Lammkeule -rosa gebraten-
auf Ratatouillegemüse mit Schupfnudeln ^{4,9,10}
22,50

Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Zweierlei von der Lachsforelle auf Blattspinat
mit Rote Bete-Dinkelrisotto ^{1,3,4,7,9,10,11}
17,20

Saiblingsfilet auf Zucchini - Tomaten - Gemüse
und Kartoffelnockerl ^{1,3,4,7,9,10,11}
16,80

Unsere vegetarischen Gerichte

Kartoffel-Spinat-Roulade auf gebratenen Wintergemüse
mit gebratenen Pilzen ^{1,7,9,10,11}
13,50

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

