

Speisenkarte
19. April 2025

Frühlingserfrischung:

hausgemachte Limetten-Ingwerlimonade 0,5L/5,90

Unsere Aperitifempfehlung:

Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,90

Rote Bete-Carpaccio, eingelegter Kürbis, Ruccola, Parmesan 12,90

Brezknödel-Carpaccio, eingelegter Kürbis, Ruccola, Parmesan 13,90

Frühlingssalat mit Balsamico-Dressing 11,90

dazu - gebratene Austernpilze 16,90

- gebratene Putenbruststreifen 17,90

- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90

Südfranzösische Fischsuppe(w, k) mit Sauce Rouille und Baguette 18,90

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90

Kaspressknödelsuppe 7,90

Bärlauchrahmsuppe mit Weißbrotwürferl 8,90

220 Gr. frischer Naturland-Stangenspargel, Familie Kügel in Sandharlanden mit zerlassener Butter und Kartoffeln 26,90

- mit holländischer Soße plus 3,90 - mit kl. Kalbsschnitzel 37,90

- mit 2erlei hausgemachtem Schinken 30,90

- mit gebratenem Saiblingsfilet 34,90

Vegan

Bowl: Belugalinsen, Karotten, Ruccola, Gerstengraupen, Tofu 20,90

Vegetarisch

Kaspressknödel mit Wirsinggemüse und Feldsalat 20,90

Hausgemachte Ravioli, Spinat-Gorgonzolafülle, Schwammerl-Lauchgemüse, Ruccola, Parmesan 22,90

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 23,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Ruccolasalat 17,90

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 32,90

½ Spiegelkarpfen(k, Fischzucht Nadler, Kurz) gebacken mit Kartoffel und Salat 24,90

Bachsaiblingsfilet(k, Fischzucht Nadler, Kurz) in Zitronenbutter mit Blattspinat und Kartoffeln 27,90

Gebackenes Kabeljaufilet(w) mit Remoulade und Kartoffel-Ruccolasalat 24,90

Liebe Gäste, wir verwenden Gelbweizen aus unserer eigenen Bioland-Landwirtschaft. Dieser Gelbweizen wird in der Wolfmühle in Forstinning für uns vermahlen. Gelbweizen ist eine alte Getreidesorte mit einem natürlich gelben Mehlkörper. Im Getreide enthaltenes Karotin und Lutein (Vitamin A) sowie zusätzlich ein hoher Anteil biogener Pflanzenstoffe verleihen diesem Mehl seine goldgelbe Farbe. Aus dem eigenen Bioland-Garten: Salate, Lauch, Spinat, Kartoffeln, Erdbeeren, Schwarzkohl, Zwetschgen

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmail in Lueg:

Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Salat 16,90

Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 19,90

Hausgemachte Bergkäse-Grillwürstl mit Kartoffelsalat 12,90

Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel^(k) und Salat 19,90

Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 21,90

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 19,90

Vom Aubrac-Ochsen, Johann Moser in Sielenbach:

Hausgemachte Ochsenbratwurst^(ohne Schwein) mit Röstkartoffeln 12,90

Hörger-Burger, Speck, Käse, Pommes frites, Coleslaw 23,90

Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Wirsinggemüse 21,90

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Salat 23,90

Salatvariation mit Steak von der Rindslede 31,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 31,90

mit Käsespätzle 33,90

3 Wochen trockengereifte Rindslede:

Tagliata, Ruccola, Kürbis, Dörrtomaten, Pilze, Lauch, Parmesan 31,90

Unsere Dessertempfehlung:

erfrischend und leicht

Erdbeer-Sorbet 3,90

Unser Käsedessert:

Bergkäse(6 Monate gereift), schwarze

Nuss, Zwiebel-Chutney, Brot 9,90

Unsere hausgemachten Bio-Desserts:

Pina Colada mal anders, Kokoseis, Ananasragout, Rum-schaum, Hippen 12,90

Apfelpfannenkuchen mit Madagaskar-Vanilleeis 11,90

Schokoladenmousse, Zwetschgenröster, Pistazieneis, Pistazie x 11,90

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, x 12,90

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 8,50

Nußbecher, hausgemachtes Schoko- und Haselnußeis, geröstete Nüsse, Schlagrahm, Schokosoße 10,90

Hausgemachtes Eis pro Kugel 3,90: Haselnuß-, Vanille-, Schokoladen-, Pistazien-, Darjeeling-Schwarztee-, Kokos-, Buttermilch-Limetteneis x enthält Alkohol

Liebe Gäste, wir haben uns verpflichtet ausschließlich biologische Lebensmittel zu verarbeiten. Es werden Herkunft und Verarbeitung durch ein unabhängiges Institut (Kontrollnr. DE-Öko-006) kontrolliert. Alle Zutaten sind ökologisch erzeugt, andere sind ausgezeichnet. k = aus konventioneller Land- oder Teichwirtschaft w = aus Wildsammlung, Wildfang oder Jagd In allen unseren Gerichten sind alle Allergene. Für genauere Angaben wenden Sie sich bitte an unsere Service- oder Küchenmitarbeiter.