

Speisenkarte
20. Januar 2025

herbstliche Erfrischung:

hausgemachte Quitten-Limonade oder
Heidelbeer-Eistee 0,5L/5,90

Unsere Aperitifempfehlung:

Dirndl Tonic (Kornellkirschenlikör) 7,90 Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,90

Feldsalat mit eingelegtem Kürbis, Kernöl und Weißbrotwürfel 12,90

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

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

Herbstsalat 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

Kürbisrahmsuppe mit Kerndl und Kernöl 8,90

Vegan

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

Vegetarisch

Kaspressknödel mit Wirsinggemüse und Feldsalat 20,90

Frische Linguine, Kürbisgemüse, geschmorte Pastinake, Ruccola, Kernöl,
Parmesan 19,90

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 23,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Feldsalat 13,90

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Feldsalat 17,90

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 32,90

Revier Toni Munkert, Hohenbercha:

Rehragout(w) mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut 23,90

Rosa Rehnüsschen(w) mit Wacholdersoße, Spätzle und Wirsinggemüse 37,90

Saiblingsfilet(k, Fischzucht Nadler, Kurz) in Zitronenbutter mit Grünkohl
und Kartoffeln 27,90

Gebackenes Rotbarschfilet(w) mit Remoulade und Kartoffel-Feldsalat 22,90

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, Sellerie, Kartoffeln, Erdbeeren, Schwarzkohl, Zwetschgen

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90
Hausgemachte Bergkäse-Grillwürstl mit Kartoffelsalat 12,90
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Krautsalat 16,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel^(k) und Salat 19,90
Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 19,90
Surhaxn mit Semmelknödel und Sauerkraut 19,90
Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 21,90
Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 19,90

Vom Demeter-Ochsen, Wast Altmann, Baumgarten:

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
Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Salat 23,90
Salatvariation mit Steak von der Rindsleude 31,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 31,90
mit Käsespätzle 33,90

3 Wochen trockengereifte Rindsleude:

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, Feigensenf, Brot 9,90

Unsere hausgemachten Bio-Desserts:

Apfelfannenkuchen mit Madagaskar-Vanilleeis 11,90
Schokoladenterrine, Zwetschgenröster, Pistazieneis, Pistazie x 11,90
Zwetschgenrumble, hausgemachtes Vanilleeis, Schlagrahm 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
Rumtopf mit hausgemachtem Marzipaneis und Mandelhippe, x 10,90
Hausgemachtes Eis pro Kugel 3,90: Haselnuß-, Vanilleeis, Schokoladeneis,
Zwetschgenrahmeis, Pistazienrahmeis 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.