

Speisenkarte
20. Dezember 2024

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
Hausgemachter alkoholfreier Dirndl-Sirup aufgespritzt 5,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,50

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 10,90

dazu - gebratene Austernpilze 15,90

- gebratene Putenbruststreifen 16,90

- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90

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

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 5,90

Kaspressknödelsuppe 6,90

Kürbisrahmsuppe mit Kerndl und Kernöl 7,90

Vegan

Bowl: Belugalinsen, Karotten, Feldsalat, Gerstengraupen, Tofu 19,90
alternativ, statt Tofu gebratene Hendlbrust plus 9,90

Vegetarisch

Kaspressknödel mit Rahmwirsing und Feldsalat 19,90

Hausgemachte Kürbisravioli, Schwammerl-Lauchgemüse, geschmorte
Pastinake, Kernöl, Parmesan 21,90

Gebackene Hendlbrust mit Kartoffel-Ruccolasalat 21,90

Gebackener Kalbskopf(k) mit Kartoffel-Ruccolasalat 17,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Feldsalat 13,90

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 29,90

Schussfrisch, Revier Josef Pellmeyer, Eggertshof:

Hirschragout(w) mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut 21,90

Rosa Rehnüßchen(w) mit Wacholdersoße, Spätzle und Wirsing 36,90

Bachsaiblingsfilet(k) in Zitronenbutter mit Grünkohl und Kartoffeln 25,90

Gebackenes Rotbarschfilet(w) mit Remoulade
und Kartoffel-Feldsalat 21,90

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

Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 18,90
Hausgemachte Bergkäse-Grillwürstl mit Kartoffelsalat 12,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel^(k) und Salat 18,90
Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 19,90
Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 18,90

Vom Simmentaler-Ochsen, Biobetrieb Josef Mall, Schwalbenhof:

Hörger-Burger, Speck, Käse, Pommes frites, Coleslaw 23,90
Hausgemachte Ochsenbratwurst^(ohne Schwein) mit Röstkartoffeln 12,90
Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Wirsinggemüse 20,90
Burgunderbraten mit Semmelknödel und Salat 20,90
Salatvariation mit Steak von der Rindslede 28,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 28,90
mit Käsespätzle 30,90

3 Wochen trockengereifte Rindslede:

Tagliata, Ruccola, Kürbis, Dörrtomaten, Lauch, Parmesan 29,90

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:

Apfelpfannenkuchen mit Madagaskar-Vanilleeis 11,90
Schokoladenterrine, Zwetschgenröster, Butterkekseis, Pistazie 11,90
Zwetschgenrumble, hausgemachtes Vanilleeis, Schlagrahm 11,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, x 12,90
Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 7,90
Nußbecher, hausgemachtes Schoko- und Haselnußeis, geröstete Nüsse,
Schlagrahm, Schokosoße 10,90
Rumtopf mit hausgemachtem Marzipaneis und Mandelhippe 10,90
Hausgemachtes Eis pro Kugel 3,90: Haselnuß-, Vanilleeis, Schokoladeneis,
Zwetschgenrahmeis, Pistazienrahmeis, Butterkekseis 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.