

**Speisenkarte**  
**18. November 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

Vitello tonnato (Kalbsnuß in Thunfischsoße) 16,90

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

Kaspessknödelsuppe 6,90

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und Kernöl 7,90

**Vegan**

Bowl: Rote Bohnen, Karotten, Eisbergsalat, CousCous, Tofu 19,90

alternativ, statt Tofu gebratene Hendlbrust plus 9,90

**Vegetarisch**

Kaspessknödel mit Rahmwirsing und Feldsalat 19,90

Hausgemachte Gnocchi, Kürbisragout, geschmorte Pastinake, Kernöl, Parmesan 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

Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat 16,90

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 29,90

**Schussfrisch, Revier Claus Heinemann, Gremertshausen:**

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

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

Saiblingsfilet(k) in Zitronenbutter mit Schwarzkohl 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**

Hausgemachte Blut- und Leberwürste mit Röstkartoffeln und Kraut 18,90

Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 18,90

Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90

Hausgemachte Bergkäse-Grillwürstl mit Kartoffelsalat 12,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel<sup>(k)</sup> und Salat 18,90

Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 19,90

Schweinschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 18,90

### **Vom Simmentaler-Ochsen, Biobetrieb Michael Strobl:**

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

Hausgemachte Ochsenbratwurst<sup>(ohne Schwein)</sup> 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 trockengereift:**

Tagliata, Ruccola, Pilze, 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:**

Apfelfannenkuchen mit Madagaskar-Vanilleeis 11,90

Schokoladenterrine, Zwetschgenröster, Butterkekseis, Pistazie 11,90

Zwetschgen crumble, 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.