

Speisenkarte
26. Juli 2024

Sommerliche Erfrischung:

hausgemachte Ingwer-Limetten-Minz-Limonade oder
Heidelbeer-Eistee 0,5L/5,90

Unsere Aperitifempfehlung:

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

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,50

Handgemachte Burrata, Tomaten aus dem eigenen Garten, Pesto 14,90

Ceasars Salad, Hendlbrust, Romana, Speck, Parmesan, Croutons 26,90

Salat Nizza, Ei, Artischocken, Zwiebel, Oliven, Thunfisch 15,90

Gurkencarpaccio, Ruccolaspitzen, gezupfter Mozzarella, Limette 8,90

Vitello tonnato (Kalbsnuß in Thunfischsoße) 16,90

Rote Bete-Carpaccio, eingelegte Zucchini, Ruccola, Parmesan 12,90

Breznknödel-Carpaccio, eingelegte Zucchini, Ruccola, Parmesan 13,90

Frühlingsalat 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

Leberspätzlesuppe 5,90 Pfannenkuchensuppe 5,90

Basilikumrahmsuppe, Weißbrotwürferl 7,90

Pikante Gulaschsuppe mit Hausbrot kleine Portion 7,90 große Portion 13,90

Vegan

Vegane Bowl, CousCous, Karotte, Kraut, Zucchini, Ruccola, Tofu 19,90

alternativ, statt Tofu gebratene Hendlbrust plus 9,90

Vegetarisch

Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel 24,90

Spinatknödel, brauner Butter, Ruccola, Salbei, Tomaten, Parmesan 16,90

Hausgemachte Pfifferlings-Ravioli, Frühlingslauch,

Zucchini, Tomaten, Parmesan 21,90

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 21,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat 15,90

Sauers Kalbslüngerl mit Semmelknödel 13,90

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat 13,90

Die Bockjagd hat begonnen, Revier Weichs, Eigenbejagung:

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

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

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

Gebackenes Rotbarschfilet(w) mit Remoulade
und Kartoffel-Gurkensalat 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, Frühlingszwiebeln, Gurken, Blüten, Erdbeeren, Mangold, Zucchini

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg

Bratensülze 10,90 mit Röstkartoffeln 12,90

Saure Leber mit Röstkartoffeln 18,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel^(k) und Salat 18,90

Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90

Hausg. Bergkäse-Grillwürstl, scharfer Senf, Kartoffel-Ruccolasalat 12,90

Medaillons vom Schweinsfilet mit Schwammerlsoße und Spätzle 21,90

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 18,90

Vom Bio-Fleckvieh-Ochsen vom Schwalbenhof in Indersdorf:

Pökelszunge mit Madeirasoße, Kartoffelpüree und Grünkohl 19,90

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

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

Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Lauchgemüse 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, Zucchini, Tomaten, Lauchzwiebeln, Parmesan 29,90

Unsere Dessertempfehlung:

erfrischend und leicht

Erdbeer-Sorbet 3,90

Unser Käsedessert:

Bergkäse(6 Monate gereift), Zwiebelmarmelade, Baguette 9,90

Unsere hausgemachten Bio-Desserts:

Schokoladenterrine, gegrillte Nektarine, Butterkekseis, Pistazie 11,90

Hoiba Wagger(Heidelbeerpfannenkuchen) mit Madagaskar-Vanilleeis 14,90

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, x 12,90

Snickers ganz anders, Schokoladenschaum, Erdnusseis, Erdnusshippe, Karamellsoße 12,90

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 7,90

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

Eiskaffee oder Eisschokolade 8,90

Hausgemachtes Eis pro Kugel 3,90: Haselnuß-, Vanilleeis, Erdbeer-Rahmeis, Erdnußeis, Pistazienrahmeis, Limettenrahmeis 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.