

SUPPE / VORSPESIE

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Leberknödel		5,50
<i>Beef broth with liver dumpling</i>		
Pfifferlingscremesuppe mit Brotchips		6,80
<i>Cream soup of chanterelle with bread chips</i>		
Ziegenkäse in der Kräuterkruste an Salatbouquet		12,90
<i>Baked goat cheese in herb crust with salad bouquet</i>		
Vitello Tonnato (Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce)		12,90
<i>Homemade Vitello tonnato - thinly sliced beef with tuna cream</i>		
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Salatbouquet		13,80
<i>Thinly sliced beef fillet with parmesan flakes and salad</i>		

Gambas im Pankomantel mit süß-saurer Fruchtsauce und Salatbouquet	3 Stück	12,90
<i>Prawns in pastry crust with sweet-sour sauce and small salad</i>		
	6 Stück	19,70

HAUPTGANG  
FISCH

Filet vom Kap-Seehecht in Garten-Kräuterkruste ( <b>Meeresfisch - grätenfrei</b> ) mit hausgemachter Remouladen Sauce (2) dazu Kartoffeln		18,60
<i>Cape hake Fillet in an herbed crust with Remoulade Sauce (2) also with potatoes</i>		

Gegrilltes Filet von der heimischen Lachsforelle dazu Kräuterbutter und Kartoffeln		20,80
<i>Grilled fillet of native salmon trout with potatoes</i>		

Gebackenes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites		16,40
<i>Wiener Schnitzel - breaded pork sirloin served with French fries/Chips</i>		

HAUPTGANG  
FLEISCH

Kotelette vom freilaufenden Salzwiesenschwein Natur gebraten <b>oder</b> paniert dazu Kartoffel-Wedges (ca. 350g Rohgewicht)		23,80
<i>Pork cutlet Nature or breaded with Country-Potatoes</i>		

Lammhüftsteak in der Garten-Kräuterkruste mit Kartoffel-Rösti		24,20
<i>Lamb hip steak in herb crust and potato-herb-rolls</i>		

Schweinefilet in Cognac-Rahmsauce mit Tagesgemüse und Kartoffel-Kräuterröllchen		21,80
<i>Pork fillet in cognac cream sauce with daily vegetables and potato-herb-rolls</i>		

Zwiebelrostbraten vom bayrischen Jungbullen (ca.250g Rohgewicht) mit gedünsteten und frittierten Zwiebeln dazu Pommes frites		26,40
<i>Rumpsteak with onions and French fries</i>		

Hausgemachter Safranreis mit buntem Gemüse „Paella-Art“ - VEGAN		13,80
<i>Rice whit vegetable "Paella-Style"</i>		

Tagliatelle (Bandnudeln) mit Gambas und Bärlauch Pesto dazu Cocktailtomaten		19,70
<i>Tagliatelle with shrimps, homemade pesto Verde and tomatoes</i>		

Sie können sich gemischten Salat **oder** Tagesgemüse zum Preis von **€ 4,90** dazu bestellen

Je Beilagen Änderung berechnen wir **€ 1,50** ! Bitte haben Sie Verständnis.

Im Restaurant akzeptieren wir **keine Kredit-/Debitkarten oder Handypay**

Wir stimmen Produkte und Speisen gerne auf Ihre individuellen Lebensmittel-Unverträglichkeiten (Allergiker-Karte) ab.