

## SUPPE

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Leberknödel	5,60
<i>Beef broth with liver dumpling</i>	
Kürbiscremesuppe mit Brotschips	6,80
<i>Cream soup of Pumpkin with bread chips</i>	

## VORSPEISE

Gemischter Beilagensalat der Saison mit Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing)	5,40
<i>Mixed seasonal salad with vinegar and oil dressing</i>	
Ziegenkäse in der Kräuterkruste an Salatbouquet	12,90
<i>Baked goat cheese in herb crust with salad bouquet</i>	
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Salatbouquet	13,80
<i>Thinly sliced beef fillet with parmesan flakes and salad</i>	
Hausgemachtes Gänseleber-Terrine an Apfelchutney mit Toast	15,90
<i>Homemade goose liver parfait with apple chutney and toast</i>	
Gambas im Pankomantel mit süß-saurer Fruchtsauce und Salatbouquet	3 Stück 13,90
<i>Prawns in pastry crust with sweet-sour sauce and small salad</i>	
	6 Stück 20,90

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>	
Tagliatelle mit Gambas, hausgemachten Pesto, Cocktailtomaten und Parmesan	19,90
<i>Tagliatelle with shrimps, homemade pesto Verde and tomatoes</i>	
Gegrilltes Filet von der heimischen Lachsforelle dazu Kräuterbutter und Kartoffeln	21,80
<i>Grilled fillet of native salmon trout with potatoes</i>	

HAUPTGANG  
FLEISCH

Gebackenes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites	16,40
<i>Wiener Schnitzel - breaded pork sirloin served with French fries/Chips</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>	
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>	
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>Safron-Rice whit vegetable "Paella-Style"</i>	

## VEGETARISCH

Bei Beilagenänderung erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen !  
Im Restaurant akzeptieren wir **keine Kredit-/Debitkarten oder Handypay**