

Speisenkarte
15. April 2024

Unsere Aperitifempfehlung:

0
Dirndl Tonic (Kornellkirschenlikör) 7,90
Dirndl Tonic(alkoholfrei) 6,90 Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,50
Feldsalat mit Kernöl, Kerndl und Weißbrotwürfel 11,90
Vitello tonnato (Kalbsnuß in Thunfischsoße) 16,90
Rote Bete-Carpaccio, eingelegte Karotten, Ruccola, Parmesan 12,90
Brezknödel-Carpaccio, eingelegte Karotten, Ruccola, Parmesan 13,90
Frühlingssalat mit Balsamico-Dressing 10,90
dazu - gebratene Austernpilze 15,90
- gebratene Putenbruststreifen 16,90
- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90

Pikante Gulaschsuppe mit Hausbrot klein 7,90 groß 13,90
Südfranzösische Fischsuppe(w, k) mit Sauce Rouille und Baguette 18,90
Kaspressknödelsuppe 6,90
Leberspätzlesuppe 5,90
Bärlauchrahmsuppe mit Weißbrotwürfel 7,40
Pfannenkuchensuppe 5,90

220 Gr. frischer Bioland-Stangenspargel von Sepp Keil in Kapfelberg
mit zerlassener Butter und Kartoffeln 26,90
- mit holländischer Soße plus 3,90 - mit kl. Kalbsschnitzel 37,90
- mit 2erlei hausgemachtem Schinken 30,90
- mit gebratenem Zanderfilet 34,90

Vegan

Herbstliches Pfannengemüse, Kokos-Currysoße, Basmatireis, Sprossen 18,90

Vegetarisch

Kaspressknödel mit Wirsinggemüse und Feldsalat 19,90
Hausgemachte Bärlauch-Fetaravioli, Spargel, Pilze, Parmesan, Ruccola 21,90
Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 21,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Feldsalat 13,90
Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat 16,90
Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Ruccolasalat 17,90
Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 29,90

Vom Naturland-Betrieb, Kathi Vogt, Langenbach:

Lammragout mit Semmelknödel und Blaukraut 27,90

Revier Lauterbach, Benno Angermeier:

Rehrücken(w) mit Wacholderrahmsoße, Spätzle und Wirsing 36,90

Zanderfilet(k) in Zitronenbutter mit Mangold und Kartoffeln 25,90

Gebackenes Rotbarschfilet(w) mit Remouladensoße 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, Ruccola, Mangold

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg

Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 18,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel^(k) und Salat 18,90
Surhaxn mit Semmelknödel und Sauerkraut 19,90
Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90
Hausg. Bergkäse-Grillwürstl, scharfer Senf, Kartoffel-Ruccolasalat 12,90
Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 19,90
Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 18,90

Von der Bio-Färse: Betrieb Josef Riedmair, Weingarten:

Hörger-Burger, Speck, Käse, Pommes frites, Coleslaw 23,90
Hausgemachte Ochsenbratwurst^(ohne Schwein) mit Röstkartoffeln 12,90
Tellerfleisch mit frischem 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, Fenchel, Dörrtomaten, Lauch, 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:

Nougatmousse, Bananenrahmeis, Sauerkirschragout, Hippenblatt 11,90
N.Y. Käsekuchen, hausgemachtes Heidelbeereis, Heidelbeerragout 12,90
Rumtopf, hausgemachtes Vanilleeis, Mandelhippe, x 10,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, x 12,90
Snickers ganz anders, Schokoladenschaum, Erdnusseis, Erdnusshippe, Karamellsoße 12,90
Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 7,90
Hausgemachtes Eis pro Kugel 3,90: Haselnuß-, Vanilleeis, Bananen-Rahmeis, Heidelbeereis, Erdnußeis, Schlumpfeis 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.