

Speisenkarte
9. August 2026

Sommerliche Erfrischung:

hausgemachte Limetten-Ingwerlimonade 0,5L/5,90

Unsere Aperitifempfehlung:

Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,90

Hausgebeizte Lachsforelle, rote Zwiebel, Avocado, Ruccola, Crostini 16,90

Salat Nizza, Ei, Artischocken, Zwiebel, Oliven, Thunfisch 18,90

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

Brezknödel-Carpaccio, eingelegte Zucchini, Salatspitzen, Parmesan 13,90

Sommersalat mit Balsamico-Dressing 11,90

dazu - gebratene Austernpilze 16,90

- gebratene Putenbruststreifen 18,90

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90

Tomatencremesuppe mit Basilikum 8,90

Vegan

Bowl: gebratene Zucchini, Tofu, Tomaten, Ruccolasalat, geröstete Chiasamen, grüne Linsen, Balsam-Senfdressing 20,90

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini überbacken(ohne Käse vegan) mit Tomatensoße und Basmatireis 19,90

Hausgemachte Ravioli, Gorgonzola-Spinatfülle dazu Schwammerl, Zucchini, Lauch, Tomaten, Ruccola, Parmesan 24,90

Spinatknödel, brauner Butter, Tomaten, Ruccola, Parmesan 20,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gebratene Kalbshaxn mit Semmelknödel und Salat 23,90

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat 15,90

Schussfrisch aus dem Revier von Eigenbejagung Weichs:

Rosa gebratenes Rehnüsschen, Wacholdersoße, Spätzle, Kohlrabigemüse 36,90

Rehragout_(w) mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Salat 23,90

Gebackenes Kabeljaufilet_(w) mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 24,90

Bachsaiblingsfilet_(k), Fischzucht Nadler, Inh. Kurz) mit Mangold und Kartoffeln 27,90

Liebe Gäste, unser Wirtshaus ist vom 10. August bis einschließlich 24. August geschlossen. Ab 25. August sind wir wieder täglich für Sie da.

Fränkisches Schäuferl_(k) mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 21,90

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

Bratensülze 12,90 mit Röstkartoffeln 14,90

½ Schweinshaxn vom Grill mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 21,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 19,90

Schweinslendchen mit Kräuterbutter, Ratatouille und Pommes frites 21,90

Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 21,90

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 19,90

Vom Angus-Ochsen, Biohof Markus Wagner, Pobenhausen:

Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Kohlrabigemüse 21,90

Ochsenschmorbraten Piemonteser Art mit Semmelknödel und Salat 23,90

Salatvariation mit Steak von der Rinderlende 31,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 31,90

mit Käsespätzle 33,90

3 Wochen trockengereifte Rindslende:

Tagliata, Salatspitzen, Zucchini, Pilze, Lauch, Tomaten,

Parmesan, Olivenöl 32,90

Unsere Dessertempfehlung:

erfrischend und leicht, Erdbeersorbet
aus dem eigenen Garten 4,50

Unser Käsedessert:

Bergkäse(6 Monate gereift),
Feigensenf, Brot 9,90

Unsere hausgemachten Desserts:

Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) 7,10 Eiskaffee oder Eisschokolade 9,90

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

Heidelbeerbecher, hausgemachtes Vanilleeis, Schlagrahm, Mandelhippe 11,90

Snickers ganz anders, Schokoladenschaum, Erdnusseis, Erdnuss-
hippe, Karamellsoße 12,90

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, x 12,90

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 8,90

Nussbecher, Schoko- und Haselnusseis, Nüsse, Schlagrahm, Schokosoße 10,90

Hausgemachtes Eis pro Kugel 4,50: Haselnuss-, Vanille-, Schokoladen-,
Kokos-(laktosefrei), Erdnusseis-, Bananen-Joghurteis 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.