

**Speisenkarte**  
**10. August 2025**

**Sommerliche Erfrischung:**

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

**Unsere Aperitifempfehlung:**

Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,90

Tomaten aus dem eigenen Garten mit Mozzarella, Basilikum, Basilikum  
und Olivenöl 12,90

Vitello tonnato (Kalbsnuß in Thunfischsoße) 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 17,90

- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90

Zucchinirahmsuppe mit Weißbrotwürfel 8,90

**Vegan**

Bowl: Bulgur, Gurke, Tomate, gebratene Zucchini, Tofu, Sommersalat 20,90

**Vegetarisch**

Hausgemachte Pfifferlingsravioli, Zucchini, Tomaten, Ruccola, Parmesan 24,90

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

**Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:**

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat 13,90

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Salat 23,90

**Schussfrisch Revier Hans Rauch, Hohenkammer:**

Rosa gebratener Rehrücken, Wacholdersoße, Spätzle, Wirsinggemüse 36,90

Bachsaiblingsfilet<sub>(k)</sub>, Fischzucht Nadler Inh. Kurz) in Zitronenbutter mit Rahm-  
wirsing und Kartoffeln 27,90

Gebackenes Kabeljaufilet<sub>(w)</sub> mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 24,90

Liebe Gäste, wir machen Betriebsurlaub.  
Unser Wirtshaus ist vom 11. bis einschließlich 25. August 2025 geschlossen.

Fränkisches Schäuferl<sub>(k)</sub> mit Kartoffelknödel<sub>(k)</sub> und Salat 20,90

**Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:**

½ Schweinshaxn vom Grill mit Kartoffelknödel<sub>(k)</sub> und Salat 20,90

Bratensülze 10,90 mit Röstkartoffeln 12,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel<sub>(k)</sub> und Salat 19,90

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:**

Pikantes Paprika-Gulasch mit Semmelknödel und Salat 17,90

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

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Salat 23,90

Salatvariation mit Steak von der Ribeye-Steak 31,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 31,90

mit Käsespätzle 33,90

**3 Wochen trockengereifte Rindslede:**

Tagliata, Salatspitzen, Zucchini, Dörrtomaten, Pilze, Lauch, Parmesan 31,90

**Unsere Dessertempfehlung:**

erfrischend und leicht

Erdbeer-Sorbet 3,90

**Unser Käsedessert:**

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

**Unsere hausgemachten Bio-Desserts:**

Zwetschgencrumble, hausgemachtes Vanilleeis, Schlagrahm 14,90

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

Pina Colada mal anders, Kokoseis, Ananasragout, Rumschaum, Hippen 12,90

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, x 12,90

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 8,50

Eiskaffee oder Eisschokolade 8,90

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

Hausgemachtes Eis pro Kugel 3,90: Haselnuß-, Vanille-, Schokoladen-, Pistazien-, Kokoseis<sub>(laktosefrei)</sub>, Buttermilch-Zitroneneis 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.