Speisenkarte
15. Juni 2025

Sommerliche Erfrischung:

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

Unsere Aperitifempfehlung:

Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,90

Vitello tonnato (Kalbsnuß in Thunfischsoße) 16,90

Rote Bete-Carpaccio, eingelegter Spargel, Ruccola, Parmesan 12,90

Breznknödel-Carpaccio, eingelegter Spargel, Ruccola, Parmesan 13,90

Sommersalat mit Balsamico-Dressing 11,90

dazu gebratene Austernpilze 16,90 oder gebratene Putenbruststreifen 17,90
oder gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen 8,90

Pikante Gulaschsuppe kleine Portion 7,90 große Portion 13,90

220 Gr. frischer Naturland-Stangenspargel, Familie Kügel in Sandharlanden
mit zerlassener Butter und Kartoffeln 26,90

- mit holländischer Soße plus 3,90 - mit kl. Schweinsschnitzel 34,90

- mit 2erlei hausgemachtem Schinken 30,90

- mit gebratenem Bachsaiblingsfilet 34,90

Vegan

Bowl: Belugalinsen, Karotten, Ruccola, Gerstengraupen, Tofu 20,90

Vegetarisch

Frische Linguine, Spargel-Schwammerlgemüse, Lauch, Ruccola, Parmesan 22,90

Spinatknödel, brauner Butter, Ruccola, Parmesan 20,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Ruccolasalat 13,90

Kalbstafelspitz in Rahmsoße mit Butterspätzle und Salat 23,90

Revier Claus Heinemann, Gremertshausen:

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

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

Bachsaiblingsfilet_(k, Fischzucht Nadler Inh. Kurz) in Zitronenbutter mit Blattspinat
und Kartoffeln 27,90

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

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, Spinat, Kartoffeln, Erdbeeren, Zwetschgen

Fränkisches Schäufel_(k) mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 20,90

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

½ Schweinshaxn vom Grill mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 20,90

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

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

Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 21,90

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 19,90

Von der Angus-Färse, Angushof Kopold, Berg im Gau:

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

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Salat 23,90

Salatvariation mit Steak von der Rindsleude 31,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 31,90

mit Käsespätzle 33,90

3 Wochen trockengereifte Rindsleude:

Tagliata, Ruccola, grüner Spargel, Dörrtomaten, Pilze, Lauch, Parmesan 31,90

Unsere Dessertempfehlung:

erfrischend und leicht

Erdbeer-Sorbet 3,90

Unser Käsedessert:

Bergkäse(6 Monate gereift), schwarze

Nuss, Zwiebel-Chutney, Brot 9,90

Unsere hausgemachten Bio-Desserts:

Marinierte Erdbeeren, hausgemachtes Vanilleeis, Schlagrahm 11,90

Rhabarber-Ragout mit hausgemachtem Vanilleeis, Schlagrahm, Hippe 10,90

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-, After-Eight-, Kokoseis(laktosefrei), 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.