

Speisenkarte

1. Juli 2026

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

Ceasars Salat, Romana, Parmesan, Speck, Croutons, Hendlbrust 26,90

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

Südfranzösische Fischsuppe(w, k) mit Sauce Rouille und Baguette 18,90

Kaspressknödelsuppe 7,90

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen 8,90

Vegan

Bowl: gebackene Karotten, Tofu, Ruccolasalat, geröstete Chiasamen,
rote Linsen, Balsam-Senfdressing 20,90

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini überbacken mit Tomatensoße und Basmatireis 17,90

Pfifferling in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel 24,90

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

Kaspressknödel mit Kohlrabigemüse und Frühlingssalat 20,90

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat 23,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat 18,90

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 32,90

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Salat 24,90

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat 15,90

Schussfrisch aus dem Revier von Sepp Hermann, Allershausen

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, 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 natürlichen 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, Zucchini, Gurken, Blüten, Frühlingslauch, Erdbeeren etc.

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

Bratensülze 12,90 mit Röstkartoffeln 14,90
Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 19,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel(k) und Salat 19,90
Hausgemachte Bergkäsegrillwurst, Senf, Kartoffelsalat 12,90
Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90
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, Pobenhäusen:

Hörger-Burger, Speck, Käse, Pommes frites, Coleslaw 23,90
Hausgemachte Ochsenbratwurst(ohne Schwein) mit Röstkartoffeln 12,90
Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Kohlrabigemüse 21,90
Burgunderbraten 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 Rindslede:

Tagliata, Salatspitzen, Zucchini, Pilze, Lauch, 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 hausgemachtem Vanilleeis) 7,10
Erdbeerbecher, hausgemachtes Vanilleeis, Schlagrahm, Mandelhippe 11,90
Rhabarberragout, hausgemachtes Vanilleeis, Mandelhippe 10,90
Snickers ganz anders, Schokoladenschaum, Erdnusseis, Erdnusshippe,
Karamellsoße 12,90
Eiskaffee oder Eisschokolade 9,90
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.