

Speisenkarte
15. Mai 2026

Frühlingserfrischung:

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

Unsere Aperitifempfehlung:

Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,60

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

Brezknödel-Carpaccio, eingelegter Spargel, Ruccola, Parmesan 13,40

Frühlingssalat mit Balsamico-Dressing 11,40

dazu - gebratene Austernpilze 16,90

- gebratene Putenbruststreifen 18,90

- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 22,90

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

220 Gr. frischer Bioland-Stangenspargel, Familie Heitmeier in Lichtenberg mit zerlassener Butter und Kartoffeln 26,90 wahlweise dazu

- holländische Soße plus 4,50 - 2erlei hausgemachter Schinken 32,90

- kleines Kalbsschnitzel 37,90 - gebratenes Saiblingsfilet 34,90

Vegan

Bowl: gebackene Karotten, Tofu, Ruccolasalat, geröstete Chiasamen, rote Linsen, Balsam-Senfdressing 19,90

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli, Bärlauch-Frischkäsefülle dazu Schwammerl, Spargel, Lauch, Ruccola, Parmesan 24,90

Kaspressknödel mit Kohlrabigemüse und Frühlingssalat 20,90

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 22,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat 18,90

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 30,90

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Ruccolasalat 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-Ruccolasalat 24,90

Bachsaiblingsfilet(k, Fischzucht Nadler, Inh. Kurz) mit Blattspinat 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, Erdbeeren etc.

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 19,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel^(k) und Salat 19,90
Hausgemachte Bergkäse-Grillwürstl mit Kartoffelsalat 12,40
Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,40
Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 20,90
Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 18,90

Vom Angus-Ochsen, Biohof Markus Wagner, Pobenhausen:

Angus-Filetsteak, Kräuterbutter, Spargelgemüse, Röstkartoffeln 48,90
Hörger-Burger, Speck, Käse, Pommes frites, Coleslaw 22,90
Hausgemachte Ochsenbratwurst(ohne Schwein) mit Röstkartoffeln 12,40
Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Kohlrabigemüse 20,90
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, Ruccola, grüner Spargel, 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:

Rhabarberagout, hausgemachtes Vanilleeis, Mandelhippe 10,90
Snickers ganz anders, Schokoladenschaum, Erdnusseis, Erdnusshippe,
Kumquats, Karamellsoße 12,90
Gebrannte Krem(Creme brulee) 10,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, x 12,40
Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 8,50
Nussbecher, Schoko- und Haselnusseis, Nüsse, Schlagrahm, Schokosoße 10,40
Hausgemachtes Eis pro Kugel 4,50: Haselnuss-, Vanille-, Schokoladen-,
Kokos-(laktosefrei), Butterkeks-, 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.