

Speisenkarte
20. Oktober 2025

herbstliche Erfrischung:

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

Unsere Aperitifempfehlung:

Erdbeermarmelade aufgefüllt mit Franken Secco,
Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,90

Vitello tonnato (Kalbsnuss in Thunfischsoße) 16,90

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

Brezelnknödel-Carpaccio, eingelegte Zucchini, Ruccola, Parmesan 13,90

Herbstsalat mit Balsamico-Dressing 11,90

dazu - gebratene Austernpilze 16,90

- gebratene Putenbruststreifen 17,90

- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90

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

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und Kernöl 8,90

Schlachtfisch, Biolandhof, Familie Graf, Kögning:

Gansung mit Semmelknödel 16,90

Glasierte Gänseleber mit Quittengelee und Feldsalat 18,90

Kirchweihganslerl mit Kartoffelknödel(k) und Blaukraut 41,90

Vegan

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

Vegetarisch

Pfifferling in Kräuterrahmsauce mit Semmelknödel 24,90

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

Kaspressknödel, Rahmwirsing, Feldsalat 20,90

Bayerisches Backendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 23,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Salat 23,90

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 32,90

Schussfrisch Revier Josef Krimmer, Sünzhausen:

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

Rehragout(w) mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut 23,90

Zanderfilet(k, Fischzucht Nadler Inh. Kurz) in Zitronenbutter mit Wirsing-
gemüse 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 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, Lauch, Mangold, Kartoffeln, Erdbeeren, Zwetschgen, Gurken, Tomaten,

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 19,90

Hausgemachte Bergkäsegrillwurst, Senf, Kartoffelsalat 12,90

Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90

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

Medaillons vom Schweinsfilet mit Schwammerlsoße und Spätzle 23,90

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 19,90

Vom Angus-Ochsen, Biohof Markus Wagner, Pobenhausen:

Hausgemachte Ochsenbratwurst_(ohne Schwein) mit Röstkartoffeln 12,90

Hörger-Burger, Speck, Käse, Pommes frites, Coleslaw 23,90

Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Wirsinggemüse 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 Rindslende:

Tagliata, Ruccola, Zucchini, Tomaten, Pilze, Lauchzwiebel, 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:

Zwetschgenpfannenkuchen, Madagaskar-Vanilleeis 14,90

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, x 12,90

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 8,50

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

Hausgemachtes Eis pro Kugel 3,90: Haselnuß-, Vanille-, Schokoladen-, Pistazien-, Kokos-_(laktosefrei), Buttermilch-Zitronen-, weiße Schokolade-Bananeneis

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.