

**Speisenkarte**  
**29. September 2025**

**herbstliche Erfrischung:**

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

**Unsere Aperitifempfehlung:**

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

*Griebenschmalz mit Hausbrot 6,90*

*Hausgebeizte Lachsforelle, Avocadosalat, rote Zwiebel, Ruccola,  
Pesto-Crostini 17,90*

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

*Salat Nizza, Ei, Artischocken, Zwiebel, Oliven, Thunfisch 18,90*

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

*Brezknödel-Carpaccio, eingelegte Zucchini, Ruccola, Parmesan 13,90*

*Sommersalat mit Balsamico-Dressing 11,90*

*dazu - gebratene Austernpilze 16,90*

*- gebratene Putenbruststreifen 17,90*

*- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90*

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

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

*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**

*Pfifferling in Kräuterrahmsauce mit Semmelknödel 24,90*

*Hausgemachte Zucchini-Fetaravioli, Zucchini, Tomaten,  
Ruccola, Parmesan 24,90*

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

*Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 23,90*

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

*Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 32,90*

**Schussfrisch Revier Eigenbejagung Weichs:**

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

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

*Bachsaiblingsfilet(k, Fischzucht Nadler Inh. Kurz) in Zitronenbutter mit Mangold  
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  
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Salat 16,90  
Schweinslendchen, Kräuterbutter, Pommes frites und Ratatouille 22,90  
Bratensülze 10,90 mit Röstkartoffeln 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 Kohlrabigemüse 21,90  
Ochschmorbraten Piemonteser Art 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, Zwiebel-Chutney, Brot 9,90

### **Unsere hausgemachten Bio-Desserts:**

Zwetschgenpfannenkuchen, Madagaskar-Vanilleeis, Schlagrahm 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(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.