

Speisenkarte
30. März 2026

winterliche Erfrischung:

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

Unsere Aperitifempfehlung:

Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,60

Feldsalat mit Kürbiskernöl und Weißbrotwürfel 12,40

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

Brezknödel-Carpaccio, eingelegte Karotte, Ruccola, Parmesan 13,40

Wintersalat 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

Sellerierahmsuppe mit Weißbrotwürfel 8,90

Vegan

Pfannengemüse, Kokos-Currysoße, Basmatireis, Sprossen 19,90

Bowl: gebackene Karotten, Tofu, Feldsalat, geröstete Chiasamen,
Belugalinsen, Balsam-Senfdressing 19,90

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli, Gorgonzola-Kürbisfülle dazu Schwammerl, Petersilienwurzel, Lauch, Ruccola, Parmesan 23,90

Kaspressknödel mit Rahmwirsing und Feldsalat 20,90

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 22,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 30,90

Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat 18,90

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Feldsalat 14,90

Aus dem Revier von Sepp Hermann, Allershausen:

Rosa gebratenes Rehnüsschen, Wacholdersoße, Spätzle, Wirsinggemüse 36,90

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

Gebackenes Kabeljaufilet(w) mit Remoulade und Kartoffel-Feldsalat 24,90

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

Liebe Gäste, das Jahr 2026 beginnt mit vielen Änderungen, unter anderen wurde die MwSt für Speisen auf 7% gesenkt. Wir haben, soweit es unsere Kalkulation zuließ, die Preise auf Speisen um 5% herabgesetzt.

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,40

Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 19,90

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, Pobenhäusen:

Hörger-Burger, Speck, Käse, Pommes frites, Coleslaw 22,90

Hausgemachte Ochsenbratwurst(ohne Schwein) mit Röstkartoffeln 12,40

Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Wirsinggemüse 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, Fenchel, Pilze, Lauch, Parmesan 31,90

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:

Snickers ganz anders, Schokoladenschaum, Erdnusseis, Erdnusshippe,
Kumquats, Karamellsoße 12,90

Schokoladenmousse, Sauerkirschragout, hausgemachtes Haselnusseis 12,90

Apfelpfannenkuchen, Madagaskar-Vanilleeis 13,90

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.