

Speisenkarte
30. September 2026

Herbstliche 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) 18,90

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

Hausgebeizte Lachsforelle, Avocadosalat, rote Zwiebel, Ruccola, Crostini 17,90

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

Breznknödel-Carpaccio, eingelegte Kürbis, Ruccola, Parmesan 13,90

Herbstsalat 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

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und Weißbrotwürferl 8,90

Vegan

*Bowl: gebackener Kürbis, Tofu, Tomaten, Ruccolasalat, geröstete Chiasamen,
CousCous, Balsam-Senfdressing 20,90*

Vegetarisch

Pfifferling in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel 24,90

Hausgemachte Ravioli, Gorgonzola-Spinatfülle dazu Schwammerl,

Hokkaido, Lauch, Tomaten, Ruccola, Parmesan 24,90

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

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat 23,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat 15,90

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 32,90

Schussfrisch aus dem Revier von Hanni Blank in Schlipps:

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

Rehragout 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, Kürbis, Kraut, Wirsing, Blüten, Sommerlauch, Tomaten etc.

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmailr in Lueg:

Bratensülze 12,90 mit Röstkartoffeln 14,90
Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat 16,90
Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel(k) und Salat 19,90
Hausgemachte Bergkäse-Grillwürstl mit Kartoffelsalat 12,90
Schweinslendchen mit Kräuterbutter, Ratatouille und Pommes frites 21,90
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, Pobenhäusen:

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 Rindslede:

Tagliata, Ruccola, Hokkaido, Pilze, Lauch, Tomaten, Parmesan, Olivenöl 32,90

Unsere Dessertempfehlung:

erfrischend und leicht, Zwetschgensorbet
aus dem eigenen Garten 4,50

Unser Käsedessert:

Bergkäse(6 Monate gereift),
Feigensenf, Brot 9,90

Unsere hausgemachten Desserts:

Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) 7,10 Eiskaffee oder Eisschokolade 9,90
Zwetschgenpfannenkuchen mit Madagaskar-Vanilleeis 14,90
Zwetschgenbecher, hausgemachtes Vanilleeis, Schlagrahm, Mandelhippe 11,90
Schokoladenmousse, Zwetschgenröster, Haselnußeis, Gitterhippe, x 13,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Mirabellenröster, 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.