

Speisenkarte
22. Februar 2019

Unsere Aperitifempfehlung:

*Bio-Aperino oder Beerensud aufgefüllt mit Bio-Franken
Secco Weingut Rothe, Nordheim 4,90 oder alkoholfrei mit
Orangensaft 3,90 Bio-Spritz oder Hugo 4,90*

2erlei steirisches Verhackertes, Kernöl, Knoblauch, Brot 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 5,90

Brezknödel-Carpaccio, gebratene Kräuterseitling,

Feldsalat, Parmesan 11,90

Rote Bete-Carpaccio, gebratene Kräuterseitling,

Feldsalat, Parmesan 9,90

Feldsalat mit Kürbiskernöl und Schwarzbrotkrustel 7,90

winterliche Salate mit Balsamico - Dressing 6,00

dazu - gebratene Austernpilze 9,90

- gebratene Putenbruststreifen 12,90

Rehroastbeef_(w) mit Zwiebel-Quitten-Chutney und Salat 13,90

Südfranzösische Fischsuppe_(w, k) mit Sauce Rouille 14,90

Kaspressknödelsuppe 4,90

Altmünchner Bratstrudelsuppe mit Gemüsestreifen 4,80

Kürbisrahmsuppe 4,80

Leberspätzlesuppe 4,40

Pfannenkuchensuppe 4,30

Vegan

Linsen-Gemüse-Eintopf, frische Kräuterspitzen 10,90

Vegetarisch

Kaspressknödel mit Wirsinggemüse und Feldsalat 12,90

Linguine, Palmkohl, Pesto, Parmesan, Kürbis, Ruccola 15,90

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Feldsalat 17,90

Vom Demeter-Kalb, Betrieb Sebastian Altmann, Baumgarten:

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 22,90

Schußfrisch aus dem Revier Johanna Blank in Schlipps:

Rehrücken_(w) mit Wacholdersoße, Preiselbeeren, Spätzle, Wirsing 24,90

Rehragout_(w) mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut 16,90

Bachsaiblingsfilet_(k) mit Dampfkartoffeln und Grünkohl 18,90

gebackenes Rotbarschfilet_(w) mit Remoulade und

Kartoffel-Feldsalat 15,90

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 natürlich gelben Mehlkörper. Im Getreide enthaltenes Karotin und Lutein (Vitamin A) sowie zusätzlich ein hoher Anteil biogener Pflanzenstoffe verleihen diesem Mehl seine goldgelbe Farbe. Sie können dieses Mehl bei uns kaufen, Preis 10 €/2,5 kg. Aus dem eigenen Bioland-Garten: Rannen, Zuckerhut, Kraut, Haferwurz, Sellerie, Karotten, Feldsalat, Grünkohl, Palmkohl

Vom Naturlandschwein von Hubert Lehmailr in Lueg:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Salat 13,90

Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 13,90

Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 15,90

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 14,90

Vom Bioland-Ochsen, Betrieb Anton Reindl in Eisenhofen:

Ochsenleber in Butter gebraten, Kartoffelpüree, Grünkohl 15,90

Rindsgulasch mit Semmelknödel und Salat 12,90

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Salat 14,90

Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Kohlrabigemüse 13,90

Salatvariation mit Steak von der Rindslede 21,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 21,90

3 Wochen trockengereift:

Tagliata vom der Ochsenlede, Palmkohl, Oliven,

Kürbis, Ruccola, Parmesan 24,90

Unsere Dessertempfehlung:

erfrischend und leicht

Apfel-Sorbet 2,90

Unser Käsedessert:

Bergkäse mit Oliven,

Quitten-Chutney, Baguette 7,90

Unsere hausgemachten Bio-Desserts:

Nougattarte, Sauerkirschen, Birnensorbet, Joghurtschaum 8,90

Rumtopf mit Marzipaneis 7,90

Crème brûlée 6,90

Gebackenes Vanilleeis, Kirschkuchenmantel, Schokoladensoße, Schlagrahm 8,90

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 8,90

Bayrische Crème mit Himbeerspiegel 4,90

Hausgemachtes Eis pro Kugel 2,90: Birnen-Ingwersorbet, Marzipaneis, Spekulatiuseis, Schokosorbet, Kriacherlsorbet

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.