

Speisenkarte
28. April 2024

Unsere Aperitifempfehlung:

Dirndl Tonic (Kornellkirschenlikör) 7,90

Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,50

Ruccolasalat aus dem eigenen Garten, Olivenöl, Parmesan 11,90

Vitello tonnato (Kalbsnuß in Thunfischsoße) 16,90

Rote Bete-Carpaccio, eingelegter Spargel, Ruccola, Parmesan 12,90

Breznknödel-Carpaccio, eingelegter Spargel, Ruccola, Parmesan 13,90

Frühlingssalat mit Balsamico-Dressing 10,90

dazu - gebratene Austernpilze 15,90

- gebratene Putenbruststreifen 16,90

- gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90

Pikante Gulaschsuppe mit Hausbrot klein 7,90 groß 13,90

Kaspressknödelsuppe 6,90

Leberspätzlesuppe 5,90

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen 7,90

Pfannenkuchensuppe 5,90

220 Gr. frischer Bioland-Stangenspargel von Sepp Keil in Kapfelberg
mit zerlassener Butter und Kartoffeln 26,90

- mit holländischer Soße plus 3,90 - mit kl. Schweinsschnitzel 34,90

- mit 2erlei hausgemachtem Schinken 30,90

- mit gebratenem Saiblingsfilet 34,90

Vegan

Vegane Bowl, Linsen, Karotte, Spitzkraut, grüner Spargel, Ruccola, Tofu 19,90

Vegetarisch

Kaspressknödel mit Wirsinggemüse und Feldsalat 19,90

Hausgemachte Bärlauch-Fetaravioli, Spargel, Pilze, Parmesan, Ruccola 21,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:

Gefüllte Kalbsbrust Wiener Art mit Kartoffel-Radieserlsalat 29,90

Sauers Lüngerl mit Semmelknödel 13,90

Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Ruccolasalat 13,90

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Ruccolasalat 17,90

Revier Lauterbach, Benno Angermeier:

Rose Rehnüßchen^(w) mit Wacholderrahmsoße, Spätzle und Wirsing 32,90

Bachsaiblingsfilet^(k) in Zitronenbutter mit Blattspinat und Kartoffeln 25,90

Gebackenes Rotbarschfilet^(w) mit Remoulade und Kartoffel-Ruccolasalat 21,90

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. Aus dem eigenen Bioland-Garten: Salate, Lauch, Sellerie, Ruccola, Mangold

Fränkisches Schäufel_(k) mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 19,90

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmail in Lueg:

½ Schweinshaxn vom Grill mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 19,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel_(k) und Salat 18,90

Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 19,90

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 18,90

Vom Demeter-Ochsen, Betrieb Wast Altmann, Baumgarten:

Tellerfleisch mit frischem Kren, Kartoffeln, Karotten- und
Wirsinggemüse 20,90

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Salat 20,90

Salatvariation mit Steak von der Rindslede 28,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 28,90
mit Käsespätzle 30,90

3 Wochen trockengereift:

Tagliata, Ruccola, Pilze, grüner Spargel, Dörrotomaten,
Lauch, Parmesan 29,90

Unsere Dessertempfehlung:

erfrischend und leicht

Erdbeer-Sorbet 3,90

Unser Käsedessert:

Bergkäse(6 Monate gereift), Zwiebel-
marmelade, Baguette 9,90

Unsere hausgemachten Bio-Desserts:

Handgeschöpfter Ricotta, Rhabarberragout, Erdbeersoße 11,90

Nougatmousse, Bananenrahmeis, Sauerkirschragout, Hippenblatt 11,90

N.Y. Käsekuchen, hausgemachtes Heidelbeereis, Heidelberragout 12,90

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, x 12,90

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

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 7,90

Hausgemachtes Eis pro Kugel 3,90: Haselnuß-, Vanilleeis, Bananen-
Rahmeis, Heidelbeereis, Erdnußeis, Schlumpfeis

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.