

Speisen

*„Gut zu kochen ist
ein schöpferischer Akt.*

*Wer die Küche liebt,
der liebt es auch zu erfinden“*

MARIA CALLAS

Wirtshaus

& Genusskultur

Vorspeisen:

Ziegenkäse <i>getrocknete Aprikosen, Feigen, Pumpnickelerde, Wildkräutersalat</i>	8,50 €
Garnelen und Oktopus vom Grill <i>Kichererbsensalat, grüner Spargel, Kirschtomaten</i>	13,50 €
Bunter Frühlingssalat <i>gegrillte Maishendlstreifen, Radieserl, Kartoffel-Gurkensalat</i>	11,50 €
Bunter Frühlingssalat <i>Räucherlachs, Ei, rote Zwiebel</i>	12,50 €
Kleiner Blattsalat	2,00 €
Großer Blattsalat	4,50 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Suppen:

Rinderkraftbrühe <i>Kräuterpfannkuchen, Schnittlauch</i>	4,00 €
Schaumsuppe vom frischen Bärlauch <i>Ricotta, geräucherter Wildschweinschinken</i>	4,80 €

Hauptgerichte:

Verschiedenes vom Grill 14,50 €

*Maishendl, Rind, Schwein
Kräuterbutter, Grillgemüse, Pommes frites*

Hefakriag-Schnitzel vom Landschwein 10,80 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Cordonbleu vom Landschwein 13,80 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Zweierlei vom bayerischen Rind 18,50 €

*geschmorte Schulter, rosa Rücken
Karottengemüse, Frühlingslauch,
Kartoffelpüree, Röstzwiebel*

Frisches Rotbarschfilet gebraten 17,50 €

*Tomaten Cous-Cous, Zucchini-Paprikagemüse
Kräuterbutter*

Lachsforellenfilet gebraten 15,90 €

*Bärlauchrisotto, grüner Spargel,
Frühlingsgemüse, Artischockenschaum*

Vegetarische Gerichte:

Tomaten Cous-Cous mit Feta 9,50 €

Grillgemüse, Auberginen, Balsamicozwiebeln

Bärlauchrisotto 13,50 €

Parmesan, Artischocken, grüner Spargel

Jeden Sonntag ofenfrischer Braten!

Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen wir jederzeit zur Verfügung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an. In unserer Küche werden keine Zusatzstoffe verwendet, wir sind stets bemüht frische und regionale Produkte zu verarbeiten.

Genusskulturmenü

Ziegenkäse

*getrocknete Aprikosen, Feigen,
Pumpernickelerde, Wildkräutersalat,*

Schaumsuppe vom frischen Bärlauch

geräucherter Wildschweinschinken, Ricotta

Zweierlei vom bayerischen Rind

*geschmorte Schulter, rosa Rücken
Karottengemüse, Frühlingslauch,
Kartoffelpüree, Röstzwiebel*

Topfenmousse

*Himbeeren, weißes Schokoladeneis
Mandelkrokant, Himbeerspuma*

4-Gänge 38,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel <i>mit Pommes frites</i>	6,50 €
Kleine Currywurst <i>mit Pommes frites</i>	6,00 €
Spätzle <i>mit Soße</i>	5,50 €
Hähnchenbrust gebraten <i>Rahmsoße, Kartoffelpüree, Frühlingsgemüse</i>	7,50 €

Süßer Genuss

Topfenmousse	6,80 €
<i>Himbeeren, weißes Schokoladeneis Mandelkrokant, Himbeerespuma</i>	
Eierlikör	7,20 €
<i>Parfait und Kuchen, dunkle Schokolade, Bananen, Erdbeeren</i>	
hausgemachte Sorbets	6,20 €
<i>mit frischen Früchten</i>	
Minidessert	3,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80 €
Kinderbecher	3,50 €
<i>2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties</i>	

Käsegenuss

Große Käseauswahl	9,00 €
Kleine Käseauswahl	6,50 €
<i>dazu hausgemachtes Chutney, Kartoffelfoccacia</i>	