

Aperitif:

Alle Sprizz auch alkoholfrei möglich

Ingwer-Sprizz | hausgemachter Ingwersirup | Prosecco | Zitrone | Minze
€ 9,50

Rosato-Sprizz | Ramazzotti-Rosato | Prosecco | Orange
€ 9,50

Sparkling Rocco Der non-alcoholic Apple Aperitivo aus Lana, Südtirol
€ 5,90/ 0,1l

Hausgemachte Ingwer-Limonade (auch als Hot-Limonade)
frischer Ingwer | Zitrone | Minze | Rohrzucker | Soda alkoholfrei
€ 5,90

Vorspeisen

Hausgemachtes Rinder Carpaccio
frische Kräuter | kalt gepresstes Olivenöl | Rucola | Zitrone | Parmesan
€ 18,90

Rindertatar spicy
geröstetes Brot | Chili-Mayonnaise | Salzbutter
€ 19,90

Geräuchertes Filet von der Bachforelle vom Fischgut Waldheim in Gröbenried
Rote Bete-Apfel-Salat | Wasabicreme | Chili | Meerrettich-Vinaigrette
€ 19,90

Feigen-Carpaccio
würzige Fetawürfel | Rucola | Walnussöl vegetarisch
€ 14,90

Gebratener Hokkaido-Kürbis
Röstitaler | Blattsalat | Mango-Curry-Creme | Thymian | Ahornsirup vegan
€ 14,90

Großer Herbstsalat vegan
Blattsalat | Kirschtomaten | Gurken | gepickeltes Gemüse | Balsamico-Olivenöl Dressing
€ 9,90

dazu wahlweise:
gebratener Ziegenkäse zzgl. € 8,50 gebratene Rinderstreifen zzgl. € 11,50
gebratene Garnele zzgl. € 11,50

Kleiner gemischter Salat | Rohkostgemüse | Balsamico Dressing vegan
€ 7,90

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
Sahnehaube | geröstete Kerndl | steirisches Kürbiskernöl vegetarisch
€ 8,50

Rinderkraftbrühe | Grießnockerl | Pfannkuchenstreifen | Wurzelgemüse | Schnittlauch
€ 8,50

Hauptspeisen

>>Münchner Schnitzel<<

vom Bayrischen Strohschwein aus artgerechter Aufzucht

paniertes Schweineschnitzel | Meerrettich | süßer Senf | Pommes frites | Zitronenschnitz

€ 22,90

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken *vom Bayrischen Strohschwein aus artgerechter Aufzucht*

buntes Marktgemüse | Eierspätzle | Pfefferrahmsauce

€ 22,90

Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl

Gärtnerbrokkoli | Kartoffelpüree | dunkle Pfeffersauce

€ 18,90

Kalbsleber „Berliner Art“

frisches Marktgemüse | Apfelringe | Kartoffelpüree | Naturjus

Röstzwiebeln | süße Preiselbeeren

€ 26,80

Hausgemachte Rinderroulade

Orangen-Blaukraut | Kartoffelpüree | kräftige Rotweinsauce

€ 25,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende

geschmorte Zwiebeln | Käsespätzle | Naturjus

€ 29,50

Kross gebratene Streifen von der Wallner Pute

Wallner Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen

Kürbisravioli | geröstete Kürbiskerne | Ziegenkäsecrumble

€ 25,90

Rosa gebratener Hirschrücken

Preiselbeerapfel | Blaukraut | Eierspätzle | Cranberries | Wacholderrahm

€ 34,90

In Wacholder fein geschmortes Wildgulasch

Rosenkohl | Serviettenknödel | Preiselbeersahne

€ 23,90

Fischgerichte

Schwertfischsteak | Garnele | gebraten

pikantes rotes Thai Curry | Basmatireis

€ 29,80

Filet vom Bachsaibling – gebraten

Saibling vom Fischgut Waldheim in Gröbenried

Gelbe Linsen | Selleriepüree | Kartoffelwürfel | Meerrettichschaum

€ 36,90

Vegetarische Gerichte

Rotes Thai-Curry pikant, vegan

Gemüsewürfel | Basmatireis | Erdnuss Crunch | Ingwer | Koriander | Limette

€ 18,50

Fein gefüllte Kürbisravioli

geröstete Kürbiskerne | Steierisches Kürbiskernöl | Ziegenkäsecrumble

€ 19,90

Cremiges Kürbisrisotto

sautierte Kürbiswürfel | Parmesan | steierisches Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

€ 20,90

Blaukrautwicklerl | veganes Hack | gelbe Linsen vegan

Gemüseconfit | gebratene Scheiben vom Kartoffelknödel | Gemüsejus

€ 18,90

Allgäuer Käsespätzle

würziger Tegerlseer Bergkäse | gebackene Röstzwiebeln | kleiner Salat

€ 17,90

Für den kleinen Hunger

Currywurst von der Brühpolnischen aus der Metzgerei Magnus Bauch

Pommes frites | gepickelte Jalapeños | Speckstreusel

hausgemachte Currysoße

€ 14,90

Pommes Poutine vegetarisch

Pommes frites | Bergkäse überbacken | Lauchzwiebeln | Trüffel-Mayo

€ 9,90

Desserts

Warme Apfelkücherl | hausgemacht

Himbeermark | Bourbon-Vanilleeis®

€ 12,90

Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Bourbon-Vanilleeis® | Sahne | marinierte Waldbeeren

€ 10,90

Creme Brulée von der Tonkabohne

Orangensorbet | grüne Minze

€ 9,90

Kleines Dessert im Glas nach Empfehlung des Hauses

€ 5,50

Kuchen (von 14:30 bis 18:00 Uhr)

Blechkuchen | Schlagsahne € 6,70

Apfelstrudel

lauwarme Bourbon-Vanillesauce®

oder mit

Bourbon-Vanilleeis® | Sahne

€ 8,80