

Zum Anstoßen:

„Rhabarber - Spritz“

Ramazzotti Rosato aufgegossen mit Prosecco und Rhabarbersaft
mit frischer Minze und Eiswürfel
€ 7,20

oder unsere alkoholfreie Alternative

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit Holunderblütensirup, grüner Minze, Limetten und Eiswürfel
-alkoholfrei-
€ 4,50

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind

dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola € 13,20

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef

mit kleinem Salatbouquet, Sauce Remoulade, Reiberdatschi
und hausgemachten Honig-Senf-Gurken € 14,90

In der Honig-Balsamico-Kruste gebratener Ziegenkäse

mit mariniertem Orangen-Fenchel-Rucola-Salat– verfeinert mit Chili -
dazu geröstete Pinienkerne und fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch* € 13,00

Bunter Gärtnersalat mit Mozzarella, frischer Hass-Avocado,

getrockneten Strauchtomaten, Rucolapesto und Balsamicodressing *vegetarisch* € 14,50

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch* € 6,50

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel,

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch* € 7,20

Suppen

Feine Kürbiscremesuppe vom Hokkaido

mit steirischem Kürbiskernpesto und frittiertem Rucola *vegetarisch* € 7,30

Langwieder Tafelspitzbrühe

mit Grießnockerl, Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch € 6,70

Aus Töpfen und Pfannen

Tiroler Bauerngröstl

vom knusprig gebratenen Spanferkel in kräftiger Naturjus
mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, gerösteten Knödeln und Spiegelei € 13,90

Gebratenes Schweinefilet

-vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht-
mit sautierten Steinpilzen und gebackenen Kroketten, dazu eine kräftige Demiglace € 22,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind aus der Lende geschnitten

mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle € 20,90

BBQ-Bacon-Burger - 200g gegrillter Burger von der Rinderlende im
Ciabatta Brötchen mit knusprig gebratenen Baconscheiben®,
knackigem Blattsalat, Balsamico-Tropea-Zwiebeln, dazu Kartoffel-Wedges
und unsere hausgemachte feurige BBQ-Soße € 18,90

Gegrilltes Entrecote vom bayrischen Weideochsen

mit gebratenen Speck-Pfifferlingen®, dazu kleines Salatbouquet,
Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter € 24,90

Auf der Haut kross gebratenes Flusszanderfilet

mit Balsamico-Berglinsen, dazu Sandkartoffeln und Meerrettichschaum € 21,90

Penne mit gebratenen Garnelen in würziger Tomatensauce,

verfeinert mit frischem Rucola und Lauchzwiebeln € 17,90

„Kartoffel-Gnocchi“ mit gebratenen Pfifferlingen

in Steinpilzrahm, dazu geschmorten Kirschtomaten und frittiertes Rucola *vegetarisch* € 16,90

*Unser hervorragend schmeckendes Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien
geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen:*

„BBQ-Turkey“ Gebratene Bio-Putenbrustmedaillons
in pikanter Aprikosen-BBQ-Sauce, mit Basmatireis und Fruchtgarnitur € 20,90

Unsere Desserts

Hausgemachtes Blaubeer-Vanille-Eisparfait

mit marinierten Erdbeeren und leicht gesalzener Karamellglace € 8,20

Feine Joghurt-Panna Cotta und erfrischendes Erdbeer-Limetten-Sorbet

mit Orangen-Holunder-Püree und frischen Himbeeren € 8,90

Zum Kaffee gibt's

(von 14:30 bis 17:30 Uhr)

Unsere hausgemachten Kuchen werden mit Schlagrahm serviert
€ 4,70

Feiner Apfel- oder Topfenstrudel
mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce oder cremigem Vanilleeis
€ 6,00