

## Aperitif:

Apple Libbet  
„The Duke“-Gin, Tonic Water, Apfel  
€ 7,90

„Rhabarber - Spritz“  
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Rhabarbersaft, Minze  
€ 7,90

Hausgemachte Holunder-Limonade, grüne Minze, frische Limette  
*-alkoholfrei-*  
€ 4,30

## Vorspeisen - kleine Gerichte

Carpaccio vom Weiderind  
marinierte Pfifferlinge, Rucola, Parmesan, Zitronen-Olivenöl  
€ 15,90

Bunter Sommersalat  
gepickelte Karotten, geschmorte Kirschtomaten, Balsamicodressing  
wahlweise  
mit gebratenen Garnelen  
oder gebratener Wallner Pute  
oder gebratenen Pfifferlingen  
€ 16,50

Tatar vom Räucherfisch  
Gärtnergurke, Kanzi-Apfel, rote Zwiebel, Limetten-Schmand  
€ 14,90

Gratiniertes Ziegenkäse  
karamellierte Aprikosen, marinierte Rote Beete, Senf-Honig-Dressing *vegetarisch*  
€ 13,50

Bunter Tomatensalat, Büffelmozzarella  
Kräutercroutons, Basilikum, Lauchzwiebeln *vegetarisch*  
€ 14,90

Beilagensalat  
Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, gepickeltes Gemüse,  
Senf-Honig-Vinaigrette *vegetarisch*  
€ 6,50

## Suppen

„Gazpacho“  
*kalte Gemüsesuppe*  
Basilikum, Croutons *vegetarisch*  
€ 7,90

Waldpilz-Cremesuppe  
gebratene Pfifferlinge *vegetarisch*  
€ 7,90

# Hauptspeisen

## Medaillons vom Schweinefilet

Unser Fleisch kommt vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht  
gebratene Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln, Polenta, Barolo-Jus

€ 24,90

## Wiener Schnitzel – Kalbslende -

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitronenschnitz

€ 26,50

## Kalbsrahmgulasch

glasiertes Gemüse, hausgemachte Eierspätzle

€ 18,50

## Gegrilltes Lendensteak vom Bayrischen Weiderind

gebratene Pfifferlinge, Kartoffelpüree, Lauchzwiebeln, Rosmarinjus

€ 29,00

## Schwäbischer Zwiebelrostbraten – Rinderlende -

geschmorte Zwiebeln, hausgemachte Eierspätzle

€ 24,50

## Geschmortes Rinderragout

Kartoffelgnocchi, Mirepoix, Rotweinjus

€ 16,50

## Gegrilltes Lammkarree

(In Zitronenschale, Kräutern und Olivenöl mariniert)

Karottengemüse, Rosmarinkartoffeln, Rotweinjus

€ 25,50

## Gebratene Putenmedaillons

Pfifferlingsrisotto, geschmorte Kirschtomaten, Parmesanschaum

Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien  
geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen

€ 23,90

# Fischgerichte

## Gebratene Lachstranche

Grillgemüse, Basmatireis, Zitronenschaum

€ 23,90

## Garnelen Pfanne

Weißweinsud, Limetten, Chili, geröstetes Weißbrot

€ 28,50

## Gebratenes Forellenfilet

Pfifferlingsrisotto, Kräuterschaum, Gemüsekonfekt

€ 22,90

# Vegetarisch

Gebratene Pfifferlinge  
Rahmsauce, geröstete Brezenknödelscheiben, frische Kräuter  
€ 17,50

Gelbes Thai-Curry  
Frühlingsgemüse, Basmatireis, frischer Koriander  
*vegan, glutenfrei, vegetarisch*  
€ 15,50

Frische Pasta  
Pfifferlingsrahm, Kirschtomaten, Chili, Limette  
€ 23,90

# Desserts

Duo von Zitronen- und Himbeersorbet  
Ananascarpaccio, Minzpesto  
€ 6,50

Mousse au chocolat  
im Glas serviert, Beerenragout  
€ 7,90

# Kuchen

(von 14:30 bis 18:00 Uhr)

Blechkuchen mit Schlagsahne  
€ 4,90

Apfelstrudel  
lauwarme Bourbon-Vanillesauce<sup>®</sup>

oder mit

Bourbon-Vanilleeis<sup>®</sup>  
€ 6,50

## Unsere Küchenzeiten:

Montag Ruhetag  
Dienstag bis Donnerstag von 17.30h bis 21.00h  
Freitag von 12.00h bis 14.00h und von 17.30h bis 21.00h  
Samstag, Sonntag und feiertags 12.00h bis 21.00h