

## Aperitif:

„Rhabarber Spritz“

Ramazzotti Rosato, Rhabarbersaft, Soda, Minze und Eis  
€ 8,60

„Wildberry-Lillet“

Lillet Rose, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Eis  
€ 8,60

Hausgemachte Holunder-Limonade, grüne Minze, frische Limette  
-alkoholfrei-  
€ 4,50

## Vorspeisen - kleine Gerichte

Carpaccio vom Weiderind

geschmorte Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Balsamico, kaltgepresstes Olivenöl  
€ 15,90

Gebratene Garnelen auf fruchtiger Mango-Salsa

Rucola, Limetten-Mayo  
€ 15,90

Duo von der geräucherten Lachsforelle

(vom Fischgut Waldheim in Gröbenried)

Rote Bete-Apfelsalat, Kartoffelrösti, frischer Meerrettich  
€ 17,50

Ceasar Salad classico

Romanasalat, Anchovis, Speck, Zitronen-Dressing, Parmesan  
€ 12,50

dazu wahlweise:

mit gebratener Wallner Pute oder gebratenem Ziegenkäse  
oder sautierter Garnele  
€ 17,50

Mediterraner Cous Cous-Salat mit gebratenem Ziegenkäse

Paprika, Kirschtomaten, Lavendel-Honig *vegetarisch*  
€ 13,90

Bunter Vorspeisensalat

Blattsalat, Kirschtomaten, mariniertes Gemüse,  
Senf-Honig-Vinaigrette *vegetarisch*  
€ 7,20

## Suppen

Kräftige Rinder-Essenz

Kaspressknödel, Gemüsestreifen  
€ 7,90

Feine Spargelcremesuppe

Spargelstückchen, Bärlauchöl *vegetarisch*  
€ 7,90

# Frischer Spargel vom Spargelhof „Wolf“ in Pfaffenhofen

## **Marinierter Spargelsalat**

gebratene Garnelen, Kirschtomaten, frische Kräuter, Spargel-Vinaigrette  
€ 17,50

## **Portion weißer Stangenspargel**

Neue Kartoffeln,  
wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise  
€ 20,90

## **Dazu servieren wir Ihnen gerne**

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 9,50
kleines gebratenes Lachsfilet	€ 9,50
kleines Rinderlendensteak	€ 9,50
in Kräutern gebratene Garnelen	€ 10,50

## Hauptspeisen

### Gebratenes Schweinefilet

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht  
frisches Grillgemüse, Kartoffelgratin, kräftige Kräuterjus  
€ 24,90

### Wiener Schnitzel – Kalbslende -

Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitronenschnitz  
€ 27,50

### Gebratenes Paillard vom Kalb

Rucola, Olivenöl, Tomaten, Rosmarinkartoffeln, Parmesanhobel  
€ 24,50

### In Rotwein geschmorter Rinderbraten

(Vom Familienbetrieb Metzgerhof aus Aubing)  
Schmorgemüse, gebratene Brezenknödel  
€ 24,50

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten – Rinderlende -

gebratene Zwiebeln, hausgemachte Eierspätzle  
€ 26,50

### Tagliatelle mit feinem Lammragout

geschmortes Gemüse, Parmesanhobel, frische Kräuter  
€ 17,80

### Rosa gebratener Lammrücken

Ratatouillegemüse, sahniges Kartoffelgratin, kräftige Thymianjus  
€ 27,50

### Medaillons von der Wallnerpute

auf Bärlauchgnocchis, Tomaten-Zucchini-Gemüse, Rosmarinjus  
(Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien  
geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen)  
€ 24,90

# Fischgericht

Gegrilltes Heilbuttfilet  
Safranrisotto, Gemüsekonfekt, Estragon, frische Kräuter  
€ 25,90

Gebratenes Forellenfilet  
(vom Fischgut Waldheim in Gröbenried)  
Artischockenherzen, Grenaillekartoffeln, Meerrettichschaum  
€ 27,20

# Vegetarisch

Pikantes Kichererbsencurry  
Süßkartoffelwürfel, buntes Gemüse, Reis, Ingwer, Zwiebeln, Limette  
*vegetarisch, vegan, glutenfrei*  
€ 17,50

Lockere Kartoffelgnocchi in würzigem Bärlauchschaum  
geschmorte Kirschtomaten, frischer Parmesanobel  
€ 17,80

# Desserts

Feine Espressomousse  
frische Waldbeeren, Bourbon-Vanilleeis, Amarettin crunch  
€ 9,20

Hausgemachte Bayrisch Creme  
fruchtiges Aprikosenmark, Pistazien  
€ 9,20

Marinierte Erdbeeren in Mandelhippe  
Minzpesto, erfrischendes Zitronensorbet  
€ 9,50

# Kuchen

(von 14:30 bis 18:00 Uhr)

Blechkuchen mit Schlagsahne  
€ 5,50

Apfelstrudel  
lauwarme Bourbon-Vanillesauce®

oder mit

Bourbon-Vanilleeis®  
€ 6,90

## 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