

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