

## Aperitif:

„Andalö-Sprizz“

Andalö-Sanddornlikör, Prosecco, Soda, Orangenscheibe  
€ 9,00

„Limoncello-Sprizz“

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone  
€ 9,00

„Beeren Sprizz“

Prosecco, Grenadine, Lime Juice, frische Beeren, Minze  
€ 9,00

Hausgemachte Sommerbeeren-Limonade  
Grenadine, Lime Juice, Soda, Minze, Beeren  
*-alkoholfrei-*  
€ 5,90

## Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind

kalt gepresstes Olivenöl, Rucola, Zitrone, Parmesan  
€ 17,90

Geräucherter Bachsaibling

vom Fischgut Waldheim in Gröbenried  
Kartoffel-Rote Beete-Gröstl, Meerrettich, Salatbouquet  
€ 19,90

Gebratene Garnelen auf Goma Wakame-Algensalat

Teriyaki-Sauce, Wasabi-Mayonnaise *vegetarisch*  
€ 19,50

Gebratener Ziegenkäse

Gebratener Pfirsich, Honig, Baby-Leaf-Salat, Rosmarin *vegetarisch*  
€ 13,90

Caesar Salad classico

Romanasalat, Anchovis, Zitronen-Dressing, gehobelter Parmesan  
€ 10,90

dazu wahlweise:

- 3 gebratene Garnelen zzgl. € 10,20
- Streifen von der Wallner Putenbrust zzgl. € 8,50
- gebratener Ziegenkäse zzgl. € 8,50
- gebratene Pfifferlinge zzgl. € 8,50

Bunter Vorspeisensalat

Gärtner-Blattsalat, Kirschtomaten, gepickeltes Gemüse,  
Senf-Honig-Vinaigrette *vegetarisch*  
€ 7,90

## Suppen

Cremige Waldpilzsuppe

gebratene Pfifferling, frische Kräuter *vegetarisch*  
€ 8,20

Kräftige Rinder-Essenz

Kaspreßknödel, Wurzelgemüse  
€ 8,20

# Hauptspeisen

In Kräutern gebratenes Schweinefilet  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht  
gebratener grüner Spargel, Eierspätzle, Rahmpfifferlinge  
€ 24,50

>>Münchner Schnitzel<<  
mit Meerrettich und süßem Senf paniertes Schweineschnitzel  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht  
Pommes frites, Zitronenschnitz  
€ 19,50

Wiener Schnitzel – aus der Kalbslende -  
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitronenschnitz  
€ 29,50

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“  
gegrillte Apfelscheibe, Gärtnerbrokkoli, Kartoffelpüree,  
Röstzwiebeln, kräftige Kalbsjus  
€ 24,90

>>Surf & Turf<<  
Gegrillte Rinderlende, gebratene Garnelen  
spicy Ofengemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Kräuterbutter  
€ 33,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende  
geschmorte Zwiebeln, Eierspätzle, Naturjus  
€ 29,50

Fein geschmortes Rinderragout  
Wurzelgemüse, Kartoffelgnocchi, Parmesan  
€ 18,50

Gegrilltes Rinderlendensteak mit gebratenen Pfifferlingen  
Rucola, geschmorte Kirschtomaten, frischer Parmesanobel,  
gebackene Röstitaler, kräftige Kräuterjus  
€ 32,90

Geschmorte Rinderroulade „Großmutter's Art“  
-mit Essiggurke, Bauchspeck, Zwiebeln fein gefüllt-  
buntes Marktgemüse, Kartoffelpüree, Rotweinjus  
€ 24,90

Gebratene Paillard von der Wallner Pute  
Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen  
Kirschtomaten, Parmesanobel, Rosmarinkartoffeln, alter Balsamico  
€ 25,90

# Fischgerichte

Gebratenes Forellenfilet  
vom Fischgut Waldheim in Gröbenried  
cremiges Pfifferlingsrisotto, Gemüseconfit  
€ 26,80

Duo von gebratenem Zander und Garnele  
frische Linguine, Babyspinat, Kirschtomaten, Hummerschaum, Zitronenabrieb  
€ 28,90

# Vegetarische Gerichte

Pikantes rotes Thai-Curry  
Gemüsewürfel, Basmatireis, Ingwer, Zwiebeln, Limette *vegan*  
€ 17,50

Frische Linguine im Parmesansud  
sautierte Pfifferling, Blattspinat, Parmesanhobel  
€ 18,50

Gebräunte Brezenknödel  
in Pfifferlingsrahm, frische Kräuter  
€ 18,90

Cremiges Pfifferlingsrisotto  
gebratene Spargelstückchen, Parmesan  
€ 18,50

# Desserts

Holunder-Crème brûlée  
erfrischendes Himbeersorbet, grüne Minze  
€ 10,50

Lockere Joghurt-Mousse  
fruchtiges Himbeermark, Pfirsichschnee  
€ 9,90

## Kuchen

(von 14:30 bis 18:00 Uhr)

Blechkuchen mit Schlagsahne  
€ 6,50

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

oder mit

Bourbon-Vanilleeis<sup>®</sup>  
€ 8,50

## 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, feiertags durchgehend von 12.00h bis 21.00h