

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[®]

oder mit

Bourbon-Vanilleeis[®]
€ 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