

Aperitif:

„Caminetto“

„The Duke“-Gin, Orangensaft, Cassis

€ 10,50

„Winter-Lillet“

Lillet blanc, Tonic Water, Apfelsaft, Zimt

€ 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

Feines Rindertatar vom Weiderind

pikant abgeschmeckt mit Kapern, Sardellen und kaltgepresstem Olivenöl

geröstetes Bauernbrot

€ 19,50

Duo von geräucherter Forelle und Norwegischem Räucherlachs

Baby Leaf, Gurkencarpaccio, frischer Meerrettich, Röstitaler

€ 13,90

Bunter Wintersalat

Williamsbirne, kandierte Walnüsse, Granatapfeldressing *vegetarisch*

€ 12,50

dazu wahlweise:

mit gebratener Wallner Pute oder gebratenem Ziegenkäse

oder sautiertem Lachs

€ 17,50

Gebratener Ziegenkäse auf Rote-Bete-Birnen-Salat

, Rucola, Blutorangensirup, kandierte Walnüsse *vegetarisch*

€ 13,90

Bunter Vorspeisensalat

Blattsalat, Kirschtomaten, mariniertes Gemüse,

Senf-Honig-Vinaigrette *vegetarisch*

€ 7,20

Suppen

Ochsenschwanz-Essenz

frittierte Ravioli, Gemüse

€ 7,90

Kräftige Kartoffelschaumsuppe

schwarzer Trüffel, Speckkrusteln

€ 7,90

Hauptspeisen

Gebratene Fleischpflanzerl
dunkle Naturjus, Broccoli, Kartoffelpürrée
€ 15,50

Gebratenes Schweinefilet
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht
gegrillter grüner Spargel, bunte Kartoffeln, Thymianjus
€ 24,90

Wiener Schnitzel – Kalbslende -
Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenschnitz
€ 27,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten – Rinderlende -
geschmorte Zwiebeln, hausgemachte Eierspätzle
(Vom Familienbetrieb Metzgerhof aus Aubing)
€ 26,50

Hausgemachte Rinderrouladen auf dunkler Burgundersauce
cremiges Kartoffelpüree und gesottenes Wurzelgemüse
(Vom Familienbetrieb Metzgerhof aus Aubing)
€ 24,50

Medaillons von der Wallnerpute
– mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
knusprige Kartoffel-Röstinchen, Tomaten-Basilikumjus
(Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien
geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen)
€ 24,90

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Norwegischen Fjord-Lachs
Kartoffelkruste, grüner Spargel, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Hummersoße
€ 24,90

Frische Tagliatelle in feiner Arrabiata-Sauce mit Chili verfeinert
dazu gebratene Garnelen und frisches Basilikum
€ 25,90

Vegetarisch

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

Lockere Kartoffelgnocchi auf feinem Pilzragout
frischem Salbei, Kirschtomaten und Parmesanhobel
€ 17,80

Allgäuer Käsespätzle
dreierlei Bergkäse, Röstzwiebeln, gegrillte Birne
€ 15,50

Desserts

Lockere Topfencreme
marinierte Winterbeeren, Rum, Walnußcrunch
€ 9,20

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé
Tonkabohnen-Vanillesoße, Sauerkirschragout, Popcornpulver
€ 9,50

Kleine Snacks am Abend

Currywurst von der Brühpolnischen
Pommes frites, gepickelte Jalapeños, Speck-Streusel, hausgemachte Currysoße
€ 11,50

Zwei kleine Mini-Burger
Bacon, Cheese
€ 11,50

„Poutine canadienne“
Pommes frites überbacken, Parmesan, Trüffelöl, Frühlingszwiebeln, Limonen-Mayo
€ 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