

Aperitif:

Alle Sprizz auch alkoholfrei möglich

Beeren-Sprizz | Erdbeersirup | Prosecco | Lime Juice | frische Waldbeeren | Minze
€ 9,50

Limoncello-Sprizz | Limoncello | Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze
€ 9,50

Sparkling Rocco Der non-alcoholic Apple Aperitivo aus Südtirol
€ 5,90/ 0,1l

Hausgemachte Beeren-Limonade | Erdbeersirup | Minze | Soda
€ 5,90 alkoholfrei

Vorspeisen

Hausgemachtes Rinder Carpaccio

frische Kräuter | kalt gepresstes Olivenöl | Rucola | Zitrone | Parmesan
€ 18,90

>>Vitello tonnato<<

Gebratene Scheiben vom Kalbsrücken | Tunfisch-Creme | Salat | Kapern
€ 19,90

Geräuchertes Filet von der Bachforelle

vom Fischgut Waldheim in Gröbenried

Holunder-Pfirsich-Salat | Wildkräutersalat | Wasabicreme | Chili
€ 19,90

3 gebratene Garnelen | Goma Wakame-Salat

Wasabi-Mayonnaise | Chilicreme | Sesam | Krabben-Chip
€ 19,90

Ziegenkäse gebraten

gegrillter grüner Spargel | Walnüsse | Thymian Honig | Baby leaf Salat vegetarisch
€ 15,90

>>Insalata Caprese<<

Fleischtomaten | Mozzarella | Basilikumpesto | kaltgepresstes Olivenöl vegetarisch
€ 11,90

Unsere Sommer-Vorspeise auf der Etagere ab 2 Personen:

3 Gebratene Garnelen | Goma Wakame-Salat
Vitello tonnato | gebratener Ziegenkäse | grüner Spargel
€ 24,90 pro Person

Großer Frühlingsalat vegan

Blattsalat | Kirschtomaten | Gurken | Antipasti Gemüse | Balsamico-Olivenöl Dressing
€ 9,90

dazu wahlweise:

Streifen von der Wallner Putenbrust zzgl. € 9,50
gebratener Ziegenkäse zzgl. € 8,50

Kleiner gemischter Salat

Rohkostgemüse | Balsamico Dressing vegan
€ 7,90

Suppen

Spargel-Cremesuppe | Sahne-Klecks | würziges Bärlauchpesto vegetarisch
€ 8,50

Geeister Cappuccino von der Mango
Limettenschaum | Minze | Chili vegetarisch
€ 7,90

Frischer weißer Spargel aus Pfaffenhofen

Portion weißer Stangenspargel

frische Bauernkartoffeln,
wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
€ 24,50

Dazu servieren wir Ihnen gerne

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 11,50
3 gebratene Garnelen	€ 11,50
kleines gegrilltes Rinderlendensteak	€ 11,50
kleines gebratenes Saiblingsfilet	€ 11,50

Hauptspeisen

>>Münchner Schnitzel<<

vom Bayrischen Strohschwein aus artgerechter Aufzucht

paniertes Schweineschnitzel | Meerrettich | süßer Senf | Pommes frites | Zitronenschnitz
€ 19,90

>>BBQ-Pork<< Gegrilltes Schweinnackensteak

hausgemachte BBQ-Sauce | gebratene Aprikose | Süßkartoffel-Pommes
€ 19,90

Wiener Schnitzel – aus der Kalbslende

Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren | Zitronenschnitz
€ 27,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende

geschmorte Zwiebeln | Eierspätzle | Naturjus
€ 29,50

Rosa gebratener Lammrücken

südfranzösisches Gemüse | Grenaille Kartoffeln | kräftige Rosmarinjus
€ 29,90

Geschmorter Kalbsrahmbraten - aus der Schulter

Wurzelgemüse | gebräunte Brezenknödel
€ 24,90

Pasta á la Primavera

mit gebratenen Putenstreifen

Gemüse | fruchtige Tomatensauce | Parmesanhobel | frische Kräuter
€ 19,50

Gebratene Steaks von der Wallner Pute

Wallner Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen

Kapern Zitronen Soße | grüner Spargel | Reis
€ 26,90

Fischgerichte

Filet vom Bachsaibling | kross auf der Haut gebraten

Saibling vom Fischgut Waldheim in Gröbenried

Kartoffel-Garnelen-Gröstl | geschmorte Tomaten | Krustentiersauce

€ 28,90

Gebratenes Filet vom Seeteufel

junger Blattspinat | Basmatireis | Safranschaum

€ 31,60

Spicy Garnelen Pfanne

Weißwein | Tomaten | Olivenöl | Thymian | Rosmarin | Zitrone | geröstetes Baguette

€ 29,90

Vegetarische Gerichte

Rotes Thai-Curry pikant, vegan

Gemüsewürfel | Basmatireis | Erdnuss Crunch | Ingwer | Koriander | Limette

€ 18,50

Grigliata Mista

Portobello | frischer grüner Spargel | Paprika | Zucchini | Aubergine | Risoléekartoffeln

Tabasco-Tomatenjus | Zitrone

€ 18,90

Cremiges Spargelrisotto

grüner & weißer Spargel | Parmesan | geschmorte Kirschtomaten

€ 18,90

Hausgemachte Falafel vegan

Guacamole | Granatapfel-Reis | orientalischer Baba Ghanoush-Dip | Chili-Mayonnaise

€ 18,50

Linguine mit Spargel

grüner & weißer Spargel | Parmesansauce | frische Kräuter | Parmesanhobel

€ 18,90

Desserts

Holunder Creme Brûlée

Erdbeersorbet | frische Minze

€ 9,90

Frische Erdbeeren

mit Mascarponecreme abgeflämmt | Mandel-Vanilleeis

€ 10,40

Kleines Dessert im Glas nach Empfehlung des Hauses

€ 5,50

Eine Kugel von unserem hausgemachten Eis: € 3,00 pro Kugel

Maracuja-Kokos | Erdbeer Sorbet | Mango Sorbet vegan

Apfelstrudel

lauwarme Bourbon-Vanillesauce[®] oder mit Bourbon-Vanilleeis[®] | Schlagrahm

€ 8,80