Aperitif:

Alle Sprizz auch alkoholfrei möglich

Ingwer-Sprizz | hausgemachter Ingwersirup| Prosecco | Zitrone | Minze
€ 9,50

Rosato-Sprizz | Ramazzotti-Rosato | Prosecco | Orange
€ 9,50

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

Hausgemachte Ingwer-Limonade (auch als Hot-Limonade)
frischer Ingwer | Zitrone | Minze | Rohrzucker | Soda alkoholfrei
€ 5,90

Vorspeisen

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

Oktopuscarpaccio | Garnele
Orangen-Fenchel-Salat | Zitrone | Olivenöl I Chili-Mayonnaise
€ 19,90

Geräuchertes Filet von der Bachforelle vom Fischgut Waldheim in Gröbenried
Rote Bete-Apfel-Salat | Wasabicreme| Chili | Meerrettich-Vinaigrette
€ 19,90

Ziegenkäse | gratiniert
geschmorter Hokkaido Kürbis | Thymianhonig | Blattsalat vegetarisch
€ 15,90

Rindertatar spicy
geröstetes Brot | Chili-Mayonnaise | Salzbutter
€ 19,90

Großer Herbstsalat vegan
Blattsalat | Kirschtomaten | Gurken | gepickeltes Gemüse | Balsamico-Olivenöl Dressing
€ 9,90
dazu wahlweise:
gebratener Ziegenkäse zzgl. € 8,50 gebratene Rinderstreifen zzgl. € 11,50
gebratene Garnele zzgl. € 11,50

Kleiner gemischter Salat | Rohkostgemüse | Balsamico Dressing vegan
€ 7,90

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
Sahnehaube | geröstete Kerndl | steirisches Kürbiskernöl vegetarisch
€ 8,50

Rinderkraftbrühe | Grießnockerl | Pfannkuchenstreifen I Wurzelgemüse | Schnittlauch
€ 8,50

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinebraten *vom Bayrischen Strohschwein aus artgerechter Aufzucht*
Kartoffelknödel | kräftige Naturjus
€ 18,90
dazu passt gut: Kleiner Speck-Krautsalat € 3,90/ Portion

>>Münchner Schnitzel<< *vom Bayrischen Strohschwein aus artgerechter Aufzucht*
paniertes Schweineschnitzel | Meerrettich | süßer Senf | Pommes frites | Zitronenschnitz
€ 22,90

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken *vom Bayrischen Strohschwein aus artgerechter Aufzucht*
buntes Marktgemüse | Eierspätzle | Pfefferrahmsauce
€ 22,90

Kalbsleber „Berliner Art“
frisches Marktgemüse | Apfelringe | Kartoffelpüree| Naturjus
Röstzwiebeln | süße Preiselbeeren
€ 26,80

Hausgemachte Rinderroulade
Orangen-Blaukraut | Kartoffelpüree | kräftige Rotweinsauce
€ 25,90

Fein geschmortes Rindergulasch *vom Metzgerhof aus Aubing*
buntes Herbstgemüse | gebräunte Brezenknödel
€ 23,90

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

Rosa gebratener Lammrücken | in der Kräuterkruste
Oliven-Artischockengemüse | Kartoffelgröstl | kräftige Thymianjus
€ 29,90

>>Südtiroler Hirten-Nudeln<<
Penne | Soße Bolognese | Speck | Champignons | Erbsen I Parmesanhobel
€ 18,90

Kross gebratene Streifen von der Wallner Pute
Wallner Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen
Kürbisravioli | geröstete Kürbiskerne | Ziegenkäsecrumble
€ 25,90

Fischgerichte

Medaillon vom Seeteufel | gebraten
Gärtnerbrokkoli | Linguine | Hummerschaum
€ 34,50

Filet vom Bachsaibling – gebraten Saibling vom Fischgut Waldheim in Gröbenried
Kürbis-Risotto | Parmesanhobel | Steierisches Kürbiskernöl
€ 36,90

Vegetarische Gerichte

Rotes Thai-Curry pikant, vegan
Gemüsewürfel | Basmatireis | Erdnuss Crunch | Ingwer | Koriander | Limette
€ 18,50

Gebratene Pfifferlinge | Rahmsauce
gebräunte Brezenknödel | frische Kräuter
€ 22,90

Cremiges Kürbisrisotto
sautierte Kürbiswürfel | Parmesan | steierisches Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne
€ 20,90

Zweierlei | karamellisierte Karotte und Kohlrabi vegan
Mango-Curry-Creme | Blue Cole Slaw | gebackene Kartoffelwürfel
€ 18,50

Linguine | gebratene Pfifferlinge
Parmesansauce | frische Kräuter | Parmesanhobel
€ 19,90

Desserts

Warme Apfelkücherl | hausgemacht
Himbeermark | Bourbon-Vanilleeis⑨
€ 12,90

Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern
Bourbon-Vanilleeis⑨ | Sahne | marinierte Waldbeeren
€ 10,90

Creme Brulée von der Tonkabohne
Orangensorbet | grüne Minze
€ 9,90

Kleines Dessert im Glas nach Empfehlung des Hauses
€ 5,50

Kuchen

(von 14:30 bis 18:00 Uhr)
Blechkuchen | Schlagsahne
€ 6,70

Apfelstrudel |
lauwarme Bourbon-Vanillesauce⑨
oder mit
Bourbon-Vanilleeis⑨ | Sahne
€ 8,80