

Zum Anstoßen:

„Cassis-Spritz“

Cassis-Sirup mit trockenem Weißwein und Prosecco aufgegossen
dazu frische Minze und Eiswürfel

€ 6,20

„Rosato Bella“

Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry,
Eiswürfel und frische Zitrone

€ 6,20

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit grüner Minze und Zitrone

-alkoholfrei-

€ 3,90

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind

dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola € 11,20

Mit Balsamico und frischen Kräutern marinierte Flußkrebse auf Rote-Bete-Carpaccio

dazu Friséesalat und ein fein-säuerliches Jogurt-Limetten-Dressing € 14,50

Frische Hass-Avocado mit würzigem Ziegenkäse gefüllt und gratiniert

dazu Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili, geröstete Pinienkerne
und unser hausgemachtes fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch* € 11,20

Brezenknödel-Carpaccio mit Stückerl vom süß-sauer marinierten Hokkaidokürbis

mit Steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Radieserl
und ein kleines Salatbouquet *vegetarisch* € 13,90

Bunte Gärtnersalate mit gebratenem Halloumikäse

marinierten Kräuterschwammerl, getrockneten Strauchtomaten, Artischocken,
hausgemachtem Rucolapesto und Balsamicodressing *vegetarisch, glutenfrei* € 10,90

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch* € 5,20

Frischer Feldsalat mit Birnenspalten,

Walnüsse und hausgemachtem Baslamicodressing *vegetarisch* € 5,90

Suppen

Langwieder Festtagssuppe

mit Grießnockerl, Bratnockerl und Gemüsestreifen € 5,90

Feine Kartoffelsuppe mit Trüffelöl verfeinert und frittierter Petersilie
vegetarisch und glutenfrei € 6,40

Cremige Kürbis-Apfelsuppe vom Hokkaido

mit Mascarponeckerl und Kernölpesto *vegetarisch und glutenfrei* € 6,40

Herbstzeit-Wildzeit

In Wacholder und Lorbeer geschmortes Wildgulasch

dazu gebräunte Brezenknödelscheiben und kalt gerührte Preiselbeeren € 17,90

Tagliatelle Cinghiale“ – feine Bandnudeln mit Wildschweinragout

mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen, verfeinert mit Gremolata,
dazu gehobelte Parmesanspäne € 15,80

Unser Küchenchef Herr Stefan Langer empfiehlt Ihnen heute besonders:

Gebratene Medaillons vom Junghirschrücken

- aus Dirks Adelsteins Damwild-Gehege in Horb-Altheim (Schwarzwald) -
mit gerahmten Schwarzwurzelgemüse, dazu Cassisjus und Herzoginkartoffeln € 23,90

Aus Töpfen und Pfannen

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken

- vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht -
mit Speckbohnen und Herzoginkartoffeln, dazu kräftige Thymianjus € 17,90

Gebratene Kalbsleberscheiben mit sautierten Kräuterseitlingen

dazu eine kräftige Rosmarinjus und sahnigem Kartoffelpüree € 19,20

Gesottener Tafelspitz vom Bayrischen Jungbullen

in feiner Schnittlauch-Meerrettichsauce,
dazu gerahmter Speck-Wirsing und gebratene Kartoffeln € 16,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

>>aus der Lende geschnitten<<
mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle € 19,50

Von unserem Lavastein-Grill:

Gegrilltes Rinderfilet vom Irischen Weiderind

mit einer Fleur de Sel-Gewürzmischung
dazu feine Rotwein-Schalotten und gebackene Parmesankrapfen € 27,90

Langwieder Festtagspfanderl

mit in Rosmarin gebratener Bauernente und knusprigem Spanferkelbraten,
dazu hausgemachtes Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel und kräftige Dunkelbiersoße € 18,20

Die gute Pute

*Unser hervorragend schmeckendes Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien
geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen:*

Fruchtiges Curry-Geschnetzeltes von der Wallner Bio-Pute

mit gebratener Ananas, gerösteten Mandelblättchen und Kokos Reis € 18,90

Langwieder Fitnesssteller - Bunte Blattsalate mit gebratenen Streifen

von der Wallner-Putenbrust, frischen Früchten und würzigem Pfirsich-Chilidressing € 15,20

Fischgerichte

- Gegrilltes frisches Norweger-Lachsfilet**
auf Karotten-Zuckerschoten-Gemüse, dazu Reistimbale und Hummerschaum € 18,90
- Gebratenes Filet vom Bachsaibling**
auf Balsamico Berglinsen, dazu Sandkartoffeln und Meerrettichschaum € 18,60

Vegetarische Gerichte

- Käsespätzle mit würzigem Bergkäse**
gebackene Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 13,50
- Feine Kartoffelgnocchi in Kürbis-Rahmsauce**
mit geschmorten Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen und frittiertem Rucola € 16,90
- >>Tagliatelle invernale<<**
Frische Tagliatelle in feiner Trüffel-Velouté
mit gehobeltem schwarzem Wintertrüffel aus Italien € 14,80

Unsere Desserts

- Fruchtiges Orangen-Mascarpone-Eisparfait**
mit in Rotwein und Zimt marinierten Waldbeeren, Amarettini-Crunch € 7,90
- Lockerer Marzipan-Mohn-Mousse**
mit Glühweinkirschen und gebrannten Mandeln € 7,60
- Warme Haselnuß-Schupfnudeln**
in Butter und karamellisiertem Zucker geschwenkt,
mit feiner Bourbon-Vanillesauce und marinierten Kirschen € 6,20
- Lauwarmer Schokoladen-Apfel-Crumble-Trifle**
Mit Schokoladenstreuseln mit Weißwein verfeinertem Apfelragout,
dazu fein-säuerliches Erdbeer-Limetteneis € 7,60

Zum Kaffee gibt's

(von 14:00 bis 18:00 Uhr)

Unsere hausgemachten Kuchen

werden mit Schlagrahm serviert

€ 4,20

Feiner Apfelstrudel

mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce[©] oder Vanilleeis[©]

€ 5,40