

## Zum Anstoßen:

### **„Apple-Fizz“**

Gin und Holunderblütensirup aufgegossen mit naturtrüben Apfelsaft und Soda mit frischem Thymian, Apfelscheibe, Ingwer und Eiswürfel

€ 6,90

### oder unsere alkoholfreie Alternative

### **Hausgemachte spritzige Limonade**

Holunderblütensirup aufgegossen mit naturtrüben Apfelsaft und Soda mit frischem Thymian, Apfelscheibe, Ingwer und Eiswürfel

-alkoholfrei-

€ 4,20

## Vorspeisen und kleinere Gerichte

### **Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind**

dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola

€ 12,50

### **Kleiner Italienischer Antipastiteller**

mit Tomaten-Mozzarella, gegrilltem Gemüse, Parmaschinken, Rucola, Kräuteroliven, Artischocken, gehobeltem Parmesan und Grissini *vegetarisch*

€ 13,20

### **Feines Matjestatar „Hausfrauen Art“**

mit Gurken-, Rote Beete- und Apfelwürfeln, dazu roten Zwiebeln, kleines Feldsalatbouquet und knusprige Kartoffelrösti-Taler

€ 11,50

### **Frische Hass-Avocado mit würzigem Ziegenfrischkäse gefüllt und gratiniert**

mit Rucola, frischen Himbeeren

und hausgemachtem Walnussöl-Dressing *vegetarisch*

€ 14,90

### **Langwieder Fischvorspeise**

mit geräuchertem Norwegischen Fjord-Lachs,

Lachstatar mit Schmand verfeinert, Bulgur-Quinoa-Salat, Senf-Kaviar und Friseè

€ 14,50

### **Gemischter Beilagensalat**

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch*

€ 6,20

### **Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel,**

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 6,90

### **Frischer Feldsalat mit Birnenspalten,**

gerösteten Walnüssen und hausgemachtem Himbeerdressing *vegetarisch, vegan*

€ 6,90

## Suppen

### **Langwieder Tafelspitzbrühe**

mit Grießnockerl, Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

€ 6,50

### **Indische Currysuppe aus roten Linsen**

mit Kokosmilch, frischem Ingwer und Wurzelgemüse dazu feine Chilifäden *laktosefrei, glutenfrei, vegan*

€ 6,50

## Unser veganes, laktose- und glutenfreies Menü



### **Pikantes Kichererbsen-Tomaten-Curry mit Basmatireis**

verfeinert mit frischem Knoblauch, Koriander und Ingwer

€ 16,90

### **Feines Kokos-Panna-Cotta und hausgemachtes Zartbitterschokoladen-Sorbet,**

mit flüssigem Salz-Karamell

€ 8,20

## Aus Töpfen und Pfannen

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht -

in kräftiger König Ludwig-Dunkelbiersauce

dazu Speck-Kraut-Salat<sup>®</sup> und geriebene Kartoffelknödel

€ 17,90

### **Unser Küchenchef Herr Langer empfiehlt Ihnen heute:**

#### **Gebratene Schweinemedallions in der Schüttelbrotkruste,**

mit frischem weißem und grünem Stangenspargel, Tomatengranulat

gebackenen Herzoginkartoffeln und fein-würziger Bärlauch-Jus

€ 18,90

#### **Wiener Schnitzel aus der Kalbssteakhüfte mit Zitronenschnitz**

dazu Pommes frites und kalt gerührte Preiselbeeren

€ 23,90

#### **Feines Kalbsrahmgulasch**

mit Mandel-Brokkoli, hausgemachten Eierspätzle und heller Rahmsauce

€ 17,90

#### **Gesottener Tafelspitz von der Bayrischen Jungbullen**

in feiner Schnittlauch-Meerrettichsauce,

dazu gerahmter Speck-Wirsing<sup>®</sup>, und gebratene Kartoffeln

€ 18,50

#### **Entrecôte vom Bayerischen Weiderind mit unserer hauseigenen Gewürzmischung gebraten**

dazu geschmorte Tropeazwiebeln, würzige Rosmarinkartoffeln

und eine dunkle Demi-Glace

€ 26,90

#### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind**

>>aus der Lende geschnitten<<

mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle

€ 19,90

#### **Sauerbraten „Rheinische Art“**

- In einer Beize aus Balsamico, Kräutern und Wurzelgemüse eingelegt -

Geschmorter Rinderbraten mit Rotweinsöße, Mandeln und Rosinen

dazu Apfelblaukraut und hausgemachte Spätzle

€ 18,90

## Die gute Pute

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

#### **Gebratenes Putengyros – im Pfanderl serviert –**

mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Kräutern pikant abgeschmeckt,

dazu Gurken-Knoblauchjoghurt und gebackene Kartoffelecken

€ 19,60

#### **>>Turkey Ceasar Salad<<**

Knackiger Romanasalat in feinem Zitronen-Anchovis-Parmesandressing

mit gebratenen Putenstreifen, knusprigen Croutons und Parmesanhobel

€ 16,50

## Fischgerichte

### **Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“**

mit Bauernspeck, Zwiebelwürfeln und Kräuterbrösel knusprig überbacken  
dazu junger Blattspinat und Butterkartoffeln

€ 17,50

### **Auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet mit Meerrettichschaum**

auf bunten Balsamico-Berglinsen, dazu Sandkartoffeln und Rote Bete Streusel

€ 20,80

### **Penne a l' Curry – Nach dem Rezept unserer Freunde Rocco und Paolo**

Penne mit gebratenen Garnelen in einer mit Whiskey verfeinerten Tomaten-Curry-Sauce  
mit Zucchini, Broccoli, Champignons und Lauchzwiebeln

€ 17,50

## Vegetarische Gerichte

### **Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,**

gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat

€ 14,50

### **Mediterraner Vegi-Burger im Kürbiskern-Brötchen**

mit einem Pflanzlerl aus Grünkern, Gemüse und Haferflocken,  
dazu frischer Rucola, Strauchtomate,  
Avocado-Kichererbsencreme und Süßkartoffelpommes

€ 16,20

## Unsere Desserts

### **Hausgemachtes Himbeer-Eisparfait**

mit marinierten Kirschen, gesalzener Karamellglace und Amarettini-Crunch

€ 7,90

### **Lauwarme gefüllte Topfenknödel**

in Zimt und Zucker Bröseln dazu Aprikosenröster und frische Minze

€ 8,90

### **Mousse au Chocolat**

auf frischen Erdbeeren und dazu eine Karamellglace

€ 8,90

## Brotzeiten

### **Currywurst von der Brühpolnischen** ⑨③⑤⑦ in lauwarmer, hausgemachter Currysauce

mit Pommes frites, dazu gelber und grüner Indischer Curry

€ 10,50

### **6 Gegrillte Nürnberger Rostbratwürstl** ③

mit Sauerkraut, frischem Meerrettich, kräftigem Naturjus und mittelscharfem Senf

€ 9,50

## Zum Kaffee gibt's

(von 14:00 bis 18:00 Uhr)

### **Unsere hausgemachten Kuchen**

werden mit Schlagrahm serviert

€ 4,60

### **Feiner Apfelstrudel**

mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce oder Vanilleeis

€ 5,90