

Zum Anstoßen:

„Rhabarber - Spritz“

Ramazotti Rosato aufgegossen mit Prosecco und Rhabarbersaft
mit frischer Minze und Eiswürfel

€ 6,90

„Rosato Bella“

Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Eiswürfel und frische Zitrone

€ 6,90

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

€ 12,50

„Spargel á l'orange“

Weißer und grüner Stangenspargel in einer feinen Orangenmarinade
mit gebratenen Garnelen, Friséesalat und frischem Löwenzahn

€ 14,90

Feines Matjesfilet mit kleinem Salatbouquet

auf Hausfrauensauce, rote Zwiebeln dazu knusprige Röstinchen

€ 11,50

Italienischer Vorspeisenteller

mit mariniertem Gemüse, gefüllten Peperoni, Kräuter-Oliven, Mozzarella
und Strauchtomaten, Parmesanchip, Rucola und Grissini *vegetarisch*

€ 12,50

In der Honig-Balsamicokruste gebratener Ziegenkäse

mit mariniertem Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili – dazu geröstete Pinienkerne
und unser hausgemachtes fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch*

€ 12,50

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch*

€ 5,90

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel,

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 6,20

Suppen

Langwieder Tafelspitzbrühe

mit Grießnockerl, Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

€ 6,50

Weißer Spargelcremesuppe

mit Spargelscheiben, kleinem Sahneklecks und Streifen vom geräuchertem Lachs

€ 7,20

Die ersten frischen Pfifferlinge

Brezenknödelcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen

dazu Steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Radieserl und kleines Salatbouquet *vegetarisch*

€ 14,90

Feine Pfifferlingcremesuppe

mit Sahnehaube und knusprigen Croutons *vegetarisch*

€ 7,20

Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind

mit Speck-Pfifferlingen, dazu kleines Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter

€ 26,90

Aus Töpfen und Pfannen

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken mit würziger Bärlauch-Jus

- vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht - auf glaciertem weißen und grünen Stangenspargel, dazu Parmesankrapferl

€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Bayrischen Weidekalb

mit weißem deutschen Stangenspargel, hausgemachter Soße Hollandaise oder geklärter Butter und Kartoffeln

€ 24,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

>>aus der Lende geschnitten<<

mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle

€ 20,90

Von unserem Lavastein-Grill

Langwieder See Grillteller - mit fein mariniertem Steak von der Rinderlende, Medaillon von der Wallner Bio-Pute und Lammkarrée

dazu Speck-Bohnen, gebackene Kartoffelecken und hausgemachte Kräuterbutter

€ 22,90

BBQ-Bacon Burger

200g gegrillter Burger von der Angus-Rinderlende im Ciabatta Brötchen mit knusprig gebratenen Baconscheiben, knackigem Blattsalat, frischer Tomate, Essiggurken und roten Zwiebeln, dazu Süßkartoffel Pommes und unsere hausgemachte BBQ-Soße

€ 16,90

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

Langwieder Fitnesssteller – Bunte Blattsalate mit gebratenen Streifen

von der Wallner-Putenbrust, frischen Früchten und würzigem Aprikosen-Childressing € 16,50

Fruchtiges Curry-Geschnetzeltes von der Wallner Bio-Pute

mit gebratener Ananas, gerösteten Mandelblättchen und Reistimbale

€ 18,90

Fischgerichte

- Penne mit in Kräuter-Chili-Öl gegrillten Garnelen,**
zweierlei Spargel und würziges Bärlauch-Pesto € 16,90
- Filet vom Flusszander - kross auf der Haut gebraten –**
auf Champagner-Hummerschaum,
mit glacierten Zuckerschoten-Karottengemüse und gebackenen Herzoginkartoffeln € 20,90

Vegetarische Gerichte

- Portion weißer Schrobenshausener Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln**
wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 17,50
- Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,**
gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 14,50
- Lockere Kartoffelgnocchi in Spargel-Bärlauch-Sauce**
mit frittiertem Rucola und geschmorten Kirschtomaten *vegetarisch* € 16,90
- Gebratenes Gemüse aus dem Wok *glutenfrei, vegan***
mit Chili-Sesam-Sauce, dazu Reistimbale und Chilifäden € 15,50

Unsere Desserts

- Hausgemachtes Schokoladen-Eisparfait**
mit marinierten Kirschen, Amarettini Crunch und Hohlhippe € 7,90
- Fein fruchtige Orangen-Mascarpone-Creme**
-mit Grand Manier verfeinert- dazu marinierte Waldbeeren und geröstete Mandeln € 8,30
- „Elly Seidl´s“ Gianduja Nougat-Mousse**
mit frischen Erdbeeren und Ananaschip € 8,60
- „Mohr im Hemd“ Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,**
dazu feines Himbeersorbet und halbgeschlagene Sahne € 8,90

Zum Kaffee gibt's

(von 14:00 bis 18:00 Uhr)

Unsere hausgemachten Kuchen
werden mit Schlagrahm serviert
€ 4,40

Feiner Apfelstrudel
mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce® oder Vanilleeis®
€ 5,70