

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

Hausgemachtes Parfait von der Gänseleber mit Feldsalatbouquet,

dazu glasierte Apfelspalten und Quittenvinaigrette

€ 11,90

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

Insalata Caprese – Mozzarella mit frischen Tomaten und hausgemachtem Pesto

dazu würziger Rucola, Grissini, geröstete Pinienkerne und Basilikum *vegetarisch*

€ 11,90

Frische Blattsalate aus der Münchner Gärtnerhalle mit frischer Hass-Avocado,

mediterran eingelegten Zucchini, Paprika und Augerbinen,
Kirschtomaten und Sprossen, dazu hausgemachtes Balsamicodressing
vegetarisch, laktosefrei

€ 11,90

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch*

€ 5,90

Frischer Feldsalat mit Birnenspalten,

geröstete Walnüsse und hausgemachtem Himbeerdressing *vegetarisch*

€ 6,20

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanobel,

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 6,20

Suppen

Langwieder Tafelspitzbrühe

mit Grießnockerl, Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

€ 6,50

Pikante Karotten-Ingwer-Suppe

mit kleiner Sahnehaube und Chilifäden *vegetarisch*

€ 6,40

Unser Küchenchef Stefan Langer empfiehlt Ihnen aus Dirks Damwild-Gehege in Horb-Altheim:

In Wacholder und Lorbeer geschmortes Hirschgulasch
mit gebräunten Brezenknödelscheiben und kalt gerührten Preiselbeeren
€ 18,50

Aus Töpfen und Pfannen

Langwieder Sonntagspfanderl

mit in Rosmarin gebratener ¼ Bauernente, knusprig gebratenem Wammerl und Fleischpflanzerl, dazu eine kräftige Dunkelbiersauce, hausgemachtes Apfelblaukraut und zweierlei Knödel

€ 18,20

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken in der Thymian-Kräuterkruste

- vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht -
mit friesischem Birnen-Bohnen-Speck-Gemüse
dazu eine kräftige Naturjus und hausgemachte Spätzle

€ 19,20

Nach altem Rezept fein geschmorte Rinderbackerl in Rotweinsauce

mit buntem Karottengemüse und sahnigem Kartoffelpüree

€ 18,90

Feines Rinderfiletgeschnetzeltes

mit altem Balsamico abgelöscht, dazu gebratene Kräuterseitlinge, Frühlingszwiebeln, geschmorte Kirschtomaten und gebackene Parmesankrapferl

€ 19,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

>>aus der Lende geschnitten<<

mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle

€ 20,90

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

€ 16,50

Von unserem Lavastein-Grill:

Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind

mit einer Fleur de Sel-Gewürzmischung

dazu ein Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter

€ 21,90

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 Aprikosen-Childressing € 16,20

Fischgerichte

- Gebratenes Filet vom frischen Viktoriabarsch**
mit sautiertem Spitzkrautgemüse, Kräuterkartoffeln und Dijon Senf-Sauce € 18,90
- Penne mit gebratenen Garnelen in Kräuter-Olivenöl**
verfeinert mit frischem Broccoli, Kaiserschoten, jungem Knoblauch und Chilischoten € 14,90

Vegetarische Gerichte

- Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,**
gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 14,50
- Lockere Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce**
mit Parmesanhobel und frischem Basilikum € 16,90
- Gebratener Halloumi-Käse**
mit würzigem Aivar-Schaum und Gemüse-Cous Cous *glutenfrei* € 16,90

Unsere Desserts

- Hausgemachtes Erdnuss-Eisparfait**
mit marinierten Apfelwürfeln, Karamellsauce und gehackten Pistazien € 8,70
- Duo von weißer und dunkler Mousse au chocolat**
mit marinierten Erdbeeren und karamellisierten Mandeln € 8,90
- Lockere Topfen Creme**
mit frischen Erdbeeren, fruchtigem Himbeermark und Amarettini-Crunch € 8,30
- „Mohr im Hemd“ Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,**
dazu hausgemachtes Vanilleeis und Schlagrahm € 8,50

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