

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

Feines Matjesfilet mit kleinem Salatbouquet

auf Hausfrauensauce, dazu Rote Beete Salat und 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 Parmesanobel,

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

Prinzessin Spargel und seine Durchlaucht der Bär bitten zu Tisch

„Spargel á l'orange“

Weißer und grüner Stangenspargel in einer feinen Orangenmarinade
mit gebratenen Garnelen, Friséesalat und frischem Löwenzahn € 14,90

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

Lockere Kartoffelgnocchi in Spargel-Bärlauch-Sauce

mit frittiertem Rucola und geschmorten Kirschtomaten *vegetarisch* € 16,90

Portion weißer Schrobenhausener Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln

wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
€ 17,50

Dazu servieren wir Ihnen gerne

gekochten Schinken € 7,20
kleines Wiener Schnitzel vom Kalb € 9,20
gebratenes Lachsfilet € 9,20

Aus Töpfen und Pfannen

Langwieder Sonntags-Pfanderl

mit in Rosmarin gebratener ¼ Bauernente und knusprig gebratenem Spanferkelbraten,
dazu hausgemachtes Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und kräftige Dunkelbiersauce € 19,20

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes frites, Zitronenschnitz und Preiselbeeren € 21,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

>>aus der Lende geschnitten<<

mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle € 20,90

Von unserem Lavastein Grill:

Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind

mit einer Fleur de Sel-Gewürzmischung
dazu kleines Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter € 24,90

Gegrillte Maispoulardenbrust

auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und eine dunkle Lavendeljus € 18,50

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-Chilidressing € 16,50
- Gebratene Streifen von der Wallner Pute mit würzigem Bärlauch Pesto,**
dazu Penne, geschmorte Kirschtomaten, Parmesanhobel und Frühlingszwiebeln € 15,20

Fischgerichte

- Penne mit in Kräuter-Chili-Öl gegrillten Garnelen,**
zweierlei Spargel und würziges Bärlauch-Pesto € 15,90
- Gebratenes Filet vom Flusszander** mit Karotten-Fenchel-Gemüse,
gebackenen Herzoginkartoffeln und Kräuterschaum € 19,90

Vegetarische Gerichte

- Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,**
gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 14,50
- Pikantes Steckrüben-Curry** *vegan, glutenfrei, laktosefrei*
mit Kokosmilch und Maracuja verfeinert, dazu Reistimbale und Chilifäden € 14,90

Unsere Desserts

- „Elly Seidl´s“ Gianduja Nougat-Mousse**
mit frischen Mangospalten und Ananaschip € 8,60
- Hausgemachte Bayrisch Creme**
mit frischen Erdbeeren, karamellisierten Mandeln und grüner Minze € 8,30
- „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