

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

Scheiben vom rosa gebratenen bayrischen Roastbeef

mit Mixed Pickles und kleinem Salatbouquet,
dazu hausgemachte Remouladensauce und gebackene Röstitaler € 14,90

Tranchen vom geräucherten Norwegischen Fjord-Lachs

mit Senf-Dill-Sauce, lauwarmen Blinis, Wildlachskaviar und Friséesalat € 14,50

In einer Honig-Balsamicokruste gebratener Ziegenkäse

mit mariniertem Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili – dazu geröstete Pinienkerne
und unser hausgemachtes fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch* € 12,50

Brezenknödelcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen

dazu Steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Radieserl
und ein kleines Salatbouquet *vegetarisch* € 14,90

Bunter Gärtnersalat mit Mozzarellawürfeln, frischer Hass-Avocado,

getrockneten Strauchtomaten, Rucolapesto und Balsamicodressing *vegetarisch* € 13,90

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

Feine Pfifferlingcremesuppe

mit Sahnehaube und knusprigen Weißbrot-Croutons *vegetarisch* € 6,90

Mediterrane Fischsuppe – tomatisiert - mit Edelfischen, Garnelen,
frischem Gemüse und geröstetem Knoblauch-Baguette

kleine Portion € 6,90
große Portion € 12,90

Von unserem Lavasteingrill

Langwieder See Grillteller – mit Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, fein mariniertem Steak von der Bayrischen Rinderlende und im Speckmantel gebratene Maispouardenbrust, dazu gegrillter Maiskolben, Rosmarinkartoffeln, kleines Salatbouquet und hausgemachte Kräuterbutter € 22,90

Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind mit Speck-Lauchzwiebel-Pfifferlingen, dazu kleines Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter € 25,90

Aus Töpfen und Pfannen

Langwieder Sonntagspfanderl mit in Rosmarin gebratener ¼ Bauernente und knusprig gebratenem Spanferkelbraten, dazu hausgemachtes Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und kräftige Dunkelbiersauce € 19,50

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken - vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht - auf mediterranem Gemüse, dazu Parmesankrapferl und kräftige Thymianjus € 19,90

Schnitzel vom Bayrischen Weidekalb in der Kürbiskern-Panade mit glasiertem Karottengemüse und feinem Süßkartoffelpüree € 23,90

Gegrillte Kalbsleberscheiben mit gebratenen Steinpilzen und Lauchzwiebeln dazu eine kräftige Thymianjus und Kartoffelpüree € 19,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind >>aus der Lende geschnitten<< mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle € 20,90

„Tagliatelle d'agnello“ In Rotwein geschmortes Lammragout - verfeinert mit getrockneten Aprikosen, Pflaumen, Orangen, frischen Kräutern und Rosinen – auf Bandnudeln dazu gehobelter Parmesan € 16,90

In Wacholderjus fein geschmorter Hirschbraten - von unserem Jäger Flori aus dem Hoch-Schwarzwald - mit Mandelbrokkoli, in Butter geschwenkten Schupfnudeln und Preiselbeeren € 19,50

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

Fruchtiges Curry-Geschnetzeltes von der Wallner Bio-Pute mit gebratener Ananas, gerösteten Mandelblättchen und Reistimbale € 18,90

Langwieder Fitnesssteller – Bunte Blattsalate mit gebratenen Streifen von der Wallner-Putenbrust, frischen Früchten und würzigem Aprikosen-Childressing € 16,50

Fischgerichte

- Penne mit gebratenen Garnelen in Orangen-Chili-Soße**
verfeinert mit frischem Karottengemüse, Pak Choi und Frühlingszwiebeln € 14,90
- Gegrilltes Filet vom Norwegischem Fjordlachs**
dazu Karotten-Zuckerschoten-Gemüse, gebackene Herzoginkartoffeln
und Champagner-Hummerschaum € 20,90
- Kross auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet**
mit Balsamico-Berglinsen, Sandkartoffeln und Meerrettichschaum € 20,90

Vegetarische Gerichte

- Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,**
gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 14,50
- Lockere Kartoffelgnocchi in feinem Kürbisrahm**
mit gerösteten Kürbiskernen, geschmorten Kirschtomaten und frittiertem Rucola € 16,90
- Gebratene Pfifferlinge in einer Rahmsauce**
mit Brezenknödelscheiben und frischen Kräutern € 15,90

Unsere Desserts

- Hausgemachtes Schokoladen-Eisparfait**
mit marinierten Kirschen, Amarettini Crunch und Hohlhippe € 7,90
- Lockere Topfen-Vanille-Creme**
mit marinierten Erdbeeren und gehackten Pistazien € 7,90
- Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,**
dazu feines Himbeersorbet und halbgeschlagene Sahne € 8,90
- Karamellierter Kaiserschmarrn**
mit Rum-Rosinen, gerösteten Mandelblättern und feinstückigem Apfelmus € 9,80

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