

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

In der Honig-Balsamico-Kruste gebratener Ziegenkäse

mit mariniertem Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili -
dazu geröstete Pinienkerne und 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

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch* € 5,90

Frischer Feldsalat mit Birnenspalten,

gerösteten Walnüssen und hausgemachtem Himbeerdressing *vegetarisch* € 6,20

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanobel,

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch* € 6,20



Frische Blattsalate aus der Münchner Gärtnerhalle mit hausgemachtem Balsamicodressing und Weißbrot

- mit gerösteten Kerndl, getrockneten Strauchtomaten, Antipastigemüse,
Artischocken, knusprigen Croutons und Sprossen *vegetarisch, laktosefrei*
€ 11,90

-mit gebratenen Streifen von der **Wallner Pute -aus artgerechter Aufzucht-** und Parmesanobel
€ 15,50

-mit gebratenen **Rinderlendenstreifen**, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten
€ 15,50

-mit gebratenen **Tranchen vom Fjord-Lachs**, Zitrone und frischem Dill
€ 14,90

Suppen

Langwieder Tafelspitzbrühe

mit Grießnockerl, Bratnockerl und Gemüsestreifen € 6,50

Pikante Karotten-Ingwer-Suppe

mit Sahnehaube und Chilifäden *vegetarisch* € 6,40

Mediterrane Fischsuppe - tomatisiert

mit Edelfischen, Garnelen, frischem Gemüse und geröstetem Knoblauch-Tomaten-Crostini

kleine Portion € 6,50

große Portion € 11,80

Aus Töpfen und Pfannen

Tiroler Bauerngröstl

von knusprig gebratenem Spanferkel und Bauernente in kräftiger Naturjus mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Spiegelei und gerösteten Knödeln € 12,50

Münchener Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

in Meerrettich-Brezenbrösel und mit süßem Senf paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites und Zitronenschnitz € 17,90

Von unserem Lavastein-Grill: Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind

mit einer Fleur de Sel-Gewürzmischung, dazu ein Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter € 21,90

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 Sauce € 16,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

>>aus der Lende geschnitten<<
mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle € 20,90

Gebratene Wildfleischpflanzerl auf dunkler Preiselbeerjus

mit gebratenen Schwammerl, Apfel-Blaukraut und getrüffeltem Kartoffelpüree € 16,50

Penne mit gebratenen Garnelen in Kräuter-Olivenöl

verfeinert mit frischem Broccoli, Kaiserschoten, Champignons, 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 Parmesanobel, geschmorten Kirschtomaten und frischem Basilikum € 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 Amarettini-Crunch € 8,90

Cappuccino-Crème-Brûlée

mit Tiramisu-Eis und Orangenchip € 8,30

Brotzeiten

Currywurst von der Brühpolnischen in lauwarmer, hausgemachter Currysauce mit Pommes frites, dazu gelber und grüner Indischer Curry € 10,50

6 Gegrillte Nürnberger Rostbratwürstl

mit Sauerkraut, frischem Meerrettich, kräftigem Naturjus und mittelscharfem Senf € 9,50

Münchener Wurstsalat im sauren Sud mit Zwiebelringen und Essiggurken € 8,50

oder mit feinen Emmentaler Käsestreifen € 9,50