

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

Italienischer Vorspeisenteller
mit mariniertem Gemüse, gefüllten Peperoni, Kräuter-Oliven, Mozzarella
und Strauchtomaten, Parmesanchip, Rucola und Grissini *vegetarisch* € 12,50

„Spargel á l'orange“
Weißer und grüner Stangenspargel in einer feinen Orangenmarinade
mit gebratenen Garnelen, Friséesalat und frischem Löwenzahn € 14,90

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

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

Weißer Spargelcremesuppe
mit kleinem Sahnleckes und Streifen vom geräucherten Lachs € 6,90

Aus Töpfen und Pfannen

Tiroler Bauerngröstl

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

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

Filet vom Flusszander - kross auf der Haut gebraten –

auf Champagner-Hummerschaum,
mit glacierten Zuckerschoten-Karottengemüse und gebackenen Herzoginkartoffeln € 19,90

Penne mit gebratenen Garnelen, frischem Spargel

und geschmorten Kirschtomaten in würziger Bärlauch-Pesto € 14,90

Von unserem Lavastein-Grill

Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind

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

Portion Bayerischer weißer 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

Vegetarische Gerichte

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

Unsere Desserts

Hausgemachtes Schokoladen-Eisparfait

mit marinierten Kirschen, Amarettini Crunch und Hohlhippe € 7,90

„Elly Seidl´s“ Gianduja Nougat-Mousse

mit frischen Erdbeeren und grüner Minze € 8,60

Fein fruchtige Orangen-Mascarpone-Creme

-mit Grand Manier verfeinert- dazu marinierte Waldbeeren und geröstete Mandeln € 8,30

Brotzeiten

Currywurst von der Brühpolnischen in lauwarmer, hausgemachter Currysauce

mit Pommes frites, dazu gelber und grüner Indischer Curry € 9,80

6 Gegrillte Nürnberger Rostbratwürstl

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