

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

Brezenknödelcarpaccio mit süß-sauer marinierten Stückerln vom Hokkaidokürbis

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

In der Honig-Balsamico-Kruste gebratener Ziegenkäse

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

Scheiben vom rosa gebratenen bayrischen Roastbeef

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

>>Turkey Ceasar Salad<<

Knackiger Romanasalat in feinem Zitronen-Anchovis-Parmesandressing
mit gebratenen Putenstreifen, knusprigen Croutons und Parmesanhobel € 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 und Gemüsestreifen € 6,50

Feine Pfifferlingcremesuppe

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

Cremige Kürbis-Apfelsuppe vom Hokkaido

mit Mascarponeckerl und Kernölpesto € 6,50

Aus Töpfen und Pfannen

Tiroler Bauerngröstl

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

Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind

dazu gebratene Kräuter-Seitlingen, kleines Salatbouquet, gebackene Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter € 25,90

Bierkutscher Gulasch vom Bayrischen Jungrind

in König-Ludwig-Dunkelbiersauce geschmort, dazu luftige Brezenknödel-Scheiben und kalt gerührte Preiselbeeren € 17,20

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

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

Kross gebratenes frisches Lachsfilet

mit buntem Mangold-Gemüse, Sandkartoffeln und Hummerschaum € 19,90

Penne mit gebratenen Garnelen

in würziger Tomaten-Weißweinsauce verfeinert mit frischem Rucola, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten € 14,90

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,

gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 14,50

„Jägerspeise“

Gebräunte Brezenknödelscheiben in Pfifferlingsrahm, mit frittiertes Petersilie € 15,90

Feine Kartoffelgnocchi in leichtem Kürbisrahm mit gerösteten Kürbiskernen

frittiertem Rucola und geschmorten Kirschtomaten € 16,90

Unsere Desserts

Feines geeistes König Ludwig Weißbier-Parfait

mit fruchtigem Himbeermark und gehackten Pistazien € 7,90

Lockere Topfen-Vanille-Creme

mit marinierten Erdbeeren und gehackten Pistazien € 7,90

Haselnuss-Schupfnudeln

mit lauwarmer Vanillesauce und marinierten Kirschen € 6,90

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

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

oder mit feinen Emmentaler Käsestreifen € 9,50