

Zum Anstoßen:

„Cassis-Spritz“

Cassis-Sirup mit trockenem Weißwein und Prosecco aufgegossen
dazu frische 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,

geröstete Walnüsse und hausgemachtem Himbeerdressing *vegetarisch*

€ 6,20

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel,

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 6,20



Frische Blattsalate aus der Münchner Gärtnerhalle mit hausgemachtem Balsamicodressing und Weißbrot

- mit gerösteten Kerndl, getrockneten Strauchtomaten,
Artischocken, knusprigen Croutons und Sprossen *vegetarisch, laktosefrei*

€ 10,90

-mit gebratenen Streifen von der **Wallner Bio-Pute** und Parmesanhobel

€ 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

Aus Töpfen und Pfannen

Schwäbischer Linseneintopf mit geräuchertem Wammerl und Wiener Würstchen mit Wurzelgemüse verfeinert, dazu Kräuter-Essig und hausgemachte Spätzle	€ 11,50
In Weißwein und Kräutern fein geschmorter Kalbsbraten in Schwammerl-Rahmsauce, dazu Mandelbrokkoli und Eierspätzle	€ 18,90
<u>Von unserem Lavastein-Grill:</u>	
Gegrilltes Rinderfilet vom Irischen Weiderind mit einer Fleur de Sel-Gewürzmischung dazu feine Rotwein-Schalotten und gebackene Parmesankrapfen	€ 29,50
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 mit Apfel-Blaukraut, getrüffeltem Kartoffelpüree und feiner Preiselbeerjus	€ 16,50
Penne mit gebratenen Meeresfrüchten in würziger Tomaten-Weißweinsauce verfeinert mit frischem Rucola, Zucchini und Frühlingszwiebeln	€ 14,90

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat	€ 14,50
Lockere Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce mit Parmesanhobel und frischem Basilikum	€ 16,90

Unsere Desserts

Feines Erdnuss-Eisparfait mit marinierten Kirschen, Karamellsauce und gehackten Pistazien	€ 8,70
Lockere Orangen Crème-Brûlée mit marinierten Apfelwürfeln, Schokoglace und gehackten Pistazien	€ 8,50
Hausgemachte Topfen Mousse mit fruchtigem Waldbeermark und Amarettini-Crunch	€ 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