

## Zum Anstoßen:

### **„Rhabarber - Spritz“**

Ramazotti Rosato aufgegossen mit Prosecco und Rhabarbersaft  
mit frischer Minze und Eiswürfel

€ 7,20

oder unsere alkoholfreie Alternative

### **Hausgemachte spritzige Holunderlimonade**

mit Holunderblütensirup, grüner Minze, Limetten und Eiswürfel

-alkoholfrei-

€ 4,50

## Vorspeisen und kleinere Gerichte

### **Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind**

dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola

€ 13,20

### **Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef**

mit kleinem Salatbouquet, Sauce Remoulade, Reiberdatschi  
und hausgemachten Honig-Senf-Gurken

€ 14,90

### **In der Honig-Balsamico-Kruste gebratener Ziegenkäse**

mit mariniertem Orangen-Fenchel-Rucola-Salat– verfeinert mit Chili -

dazu geröstete Pinienkerne und fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch*

€ 13,00

### **Gebratene Atlantik-Jakobsmuscheln auf gedünstetem Blattspinat**

dazu Parmesanschaum und Chilifäden

€ 16,80

### **Bunter Gärtnersalat mit Mozzarella, frischer Hass-Avocado,**

getrockneten Strauchtomaten, Rucolapesto und Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 14,50

### **Gemischter Beilagensalat**

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch*

€ 6,50

### **Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel,**

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 7,20

## Suppen

### **Feine Kürbiscremesuppe vom Hokkaido**

mit steirischem Kürbiskernpesto und frittiertem Rucola *vegetarisch*

€ 7,30

### **Langwieder Tafelspitzbrühe**

mit Grießnockerl, Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

€ 6,70

# Aus Töpfen und Pfannen

- Duo vom ofenfrischen Spanferkel und knusprig gebratener Bauernente**  
auf dunkler Naturjus mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln € 18,90
- Gebratenes Schweinefilet**  
-vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht-  
mit sautierten Steinpilzen und gebackenen Krokettten, dazu eine kräftige Demiglace € 22,90
- Feines Kalbsgulasch mit Rahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen**  
dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Eierspätzle € 18,90
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind aus der Lende geschnitten**  
mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle € 20,90
- BBQ-Bacon-Burger** - 200g gegrillter Burger von der Rinderlende im  
Ciabatta Brötchen mit knusprig gebratenen Baconscheiben<sup>3</sup>,  
knackigem Blattsalat, Balsamico-Tropea-Zwiebeln, dazu Kartoffel-Wedges  
und unsere hausgemachte feurige BBQ-Soße € 18,90
- Gesottener Tafelspitz vom Bayrischen Jungbullen**  
in feiner Schnittlauch-Meerrettichsauce,  
dazu gerahmter Speck<sup>3</sup>-Wirsing und gebratene Kartoffeln € 18,90
- Gegrilltes Entrecote vom bayrischen Weideochsen**  
mit gebratenen Speck-Pfifferlingen<sup>3</sup>, dazu kleines Salatbouquet,  
Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter € 24,90
- Auf der Haut kross gebratenes Flusszanderfilet**  
mit Balsamico-Berglinsen, dazu Sandkartoffeln und Meerrettichschaum € 21,90
- Penne mit gebratenen Garnelen in würziger Tomatensauce,**  
verfeinert mit frischem Rucola und Lauchzwiebeln € 17,90
- „Kartoffel-Gnocchi“ mit gebratenen Pfifferlingen**  
in Steinpilzrahm, dazu geschmorten Kirschtomaten und frittiertes Rucola *vegetarisch* € 16,90
- Pikantes Kichererbsen-Tomaten-Curry mit Basmatireis**  
verfeinert mit frischem Knoblauch, Koriander und Ingwer *vegan, glutenfrei, lactosefrei* € 15,90

*Unser hervorragend schmeckendes Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien  
geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen:*

- „BBQ-Turkey“** Gebratene Bio-Putenbrustmedaillons  
in pikanter Aprikosen-BBQ-Sauce, mit Basmatireis und Fruchtgarnitur € 20,90

## Unsere Desserts

- Hausgemachtes Blaubeer-Vanille-Eisparfait**  
mit marinierten Erdbeeren und leicht gesalzener Karamellglace € 8,20
- Feine Joghurt-Panna Cotta und erfrischendes Erdbeer-Limetten-Sorbet**  
mit Orangen-Holunder-Püree und frischen Himbeeren € 8,90

Zum Kaffee gibt's (von 14:30 bis 17:30 Uhr)

Unsere hausgemachten Kuchen werden mit Schlagrahm serviert  
€ 4,70

**Feiner Apfel- oder Topfenstrudel**  
mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce oder cremigem Vanilleeis  
€ 6,00