

Vorspeisen

Marinierter Blattsalat gebratene Pilze Croutóns Gartenkresse ^{4,7,9,10,11}	10,50
Karamellisierter Ziegenkäse Rhabarber krosser Speck „alter“ Balsamico ^{4,7,9,10,11}	13,00
Wildkräutersalat Schrobenhausener Spargel Erdbeere Sonnenblumenkerne ^{4,9,10,11}	12,00
Räucherfischmousse Seeforelle Gurke Salat ^{3,7,9,10,11}	12,50

Suppen

Rinderkraftbrühe Pfannkuchen Gemüsestreifen ^{1,4,7,10}	5,50
Gemüsebrühe Gemüsestreifen Kräuter-Grießnocker ^{7,10}	4,50
Rinderkraftbrühe Leberknödel Schnittlauch ^{1,4,7,10}	5,80
Spargelcremesuppe Spargel­einlage Croutóns ^{4,7,9,10}	8,50

Hauptgerichte

<u>Bestes Rindfleisch von artgerechter Tierhaltung</u>	
Ochsenbraten Spätzle Kartoffelknödel Salatteller ^{1,4,7}	21,00
Ochsenlende <medium gebraten> Ofengemüse Balsamico-Zwiebel Kartoffelgratin ^{7,9,10}	32,00
Rinderbacken <langsam geschmort> Zweierlei Spargel Rosmarinkartoffel ^{7,9,10}	28,00
Tafelspitz <zart gekocht> Meerrettich Wirsing Rosmarinkartoffel ^{7,9,10,11}	23,00

Frischer Schrobenhausener Spargel vom Spargelhof Rehm aus Linden – einer der ganz wenigen Betriebe die ihren Spargel noch ohne Folie anbauen. Daher bekommt er mehr Luft, wächst langsamer und schmeckt besser!

Dazu empfehlen wir:

Weissburgunder „Frühlingszeit“ 2022 Bio, Strub/Rhein Hessen ~ saftig, frisch, fruchtig
0,25 l – 7 € | 0,75 l 20 €

Bestes Fleisch von der Metzgerei Joseph Huber

Schweinefilet vom Naturschwein <rosa gebraten> Zweierlei Spätzle Salatteller ^{1,4,7,9,10,11}	23,50
Schweinebraten vom Naturschwein Kartoffelsalat Knödel Salatteller ⁴	15,50
Kalbsrahmbraten Spätzle Serviettenknödel Salatteller ^{1,4,7,9,10}	24,50
Geschmortes Lamm vom Biohof Markus Muskat Weißenburg Ofengemüse Kartoffelplätzchen ^{1,7,9,10,11}	28,50

Fisch von Forellenzucht Lang in Regelmannsbrunn & JuraQuell Wellheim

Saiblingsfilet Spinat Tomaten Kartoffelnockerl ^{3,7,9,10,11}	25,00
Seeforellenfilet Schrobenhausener Spargel Butterkartoffeln ^{3,4,7,9,10,11}	30,00

Vegetarisch & Vegan

Kartoffel-Spinat-Roulade Grüner Schrobenhausener Spargel Schmortomate Pilze ^{1,7,9,10,11}	20,00
Spargel - Curry Zuckerschote Pac Choi Kräuterseitlinge ¹⁰ <i>vegan!</i>	20,50

Unsere Nachspeisen

Vanilleeis warme Himbeeren Sahne ^{1,7}	8,50
Joghurteis frische Erdbeeren Sahne ^{1,7,8,9}	8,50
Gemischtes Eis (3 Kugeln nach Wahl: - Vanille - Schoko - Erdbeere) mit / ohne Sahne ^{1,7}	6,50 / 6,20
Vanilleeisparfait Schokoladenkuchen Salz-Karamell ^{1,4,7,9}	9,50
Sauerrahmmousse Rhabarber Erdbeere ^{7,9}	9,50
Windbeutel Bayerische Creme Beeren ^{1,4,7,9}	9,50

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns für den Mehraufwand 1,20 € zu berechnen!

Allergenezuteilung finden Sie auf einem separaten Blatt. Bitte fragen Sie danach

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort eine/n Jungkoch/köchin in Vollzeit!