

## Vorspeisen

Marinierter Blattsalat gebratene Pilze   Croutóns   Gartenkresse <sup>4,7,9,10,11</sup>	9,20
Karamellisierter Ziegenkäse Apfel-Birne   krosser Speck   „alter“ Balsamico <sup>4,7,9,10,11</sup>	11,80
Gebeizter Lachs Rote Bete   Meerrettich   Weizenbäckdressing   Blattsalat <sup>7,9,10,11</sup>	11,50
Stundenei Spinat   Saiblingskaviar   Sauerrahm <sup>1,3,9,10,11</sup>	9,00

## Suppen

Rinderkraftbrühe Pfannkuchen   Gemüsestreifen   Schnittlauch <sup>1,4,7,10</sup>	4,50
Rinderkraftbrühe Leberknödel   Schnittlauch <sup>1,4,7,10</sup>	4,80
Gemüsebrühe Gemüsestreifen   Eierstich   Schnittlauch <sup>7,10</sup>	4,00
Schwarzwurzelcremesuppe Jakobsmuscheln   Schwarzbrotcroutóns <sup>4,7,9,10,13</sup>	9,50
...ohne Jakobsmuscheln	7,50

## Hauptgerichte

### Wild aus heimischen Wäldern

Rehrücken <rosa gebraten> Sellerie   Preiselbeeren   Schupfnudeln <sup>1,4,9,10</sup>	30,00
Rehrbraten <geschmort> Wachholderrahm   Blaukraut   Serviettenknödel <sup>1,4,7,9,10,11</sup>	19,50

### „Strohschwein“ von der Metzgerei Joseph Huber ~ Hundszell

Schweinefilet <rosa gebraten> Spätzle   Kräuterseitlinge   Salatteller <sup>1,4,7,9,10</sup>	19,50
Schweinebraten Kartoffelsalat   Knödel   Salatteller <sup>4</sup>	13,00

## Bestes Rind- & Kalbfleisch von artgerechter Tierhaltung

Ochsenbraten Spätzle   Kartoffelknödel   Salatteller <sup>1,4,7</sup>	18,50
Tafelspitz <zart gekocht> Meerrettich   Wirsing   Butterkartoffeln <sup>7,9,10,11</sup>	19,50
Ochsenlende <medium gebraten> Fenchel   Ofenkartoffeln <sup>1,7,9,10</sup>	26,00
Rinderbacken <langsam geschmort> Ofengemüse   Kartoffelgratin <sup>7,9,10</sup>	20,00
Kalbsrahmbraten Spätzle   Serviettenknödel   Salatteller <sup>1,4,7,9,10</sup>	21,00

## Fisch von Forellenzucht Lang in Regelmannsbrunn

Lachsforellenfilet Spitzkohl   Rote Bete   Kartoffelnockerl <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>	19,50
---	-------

## Vegetarisch

Kartoffel-Spinat-Roulade Ofengemüse   Pilze <sup>1,7,9,10,11</sup>	17,50
Schwarzwurzelrisotto Perlgraupen   Rote Bete   Bergkäse <sup>4,7,8,10</sup> <i>auch vegan möglich</i>	16,50

## Unsere Nachspeisen

Walnusseis hausgemachter Eierlikör   Sahne <sup>1,7,8,9</sup>	8,00
Waffel -frisch gebacken- Kirschragout   Schokoladeneis <sup>1,4,7,9</sup>	9,50
Sauerrahmmousse Orangen   Grapefruit <sup>7,8,9</sup>	9,50
Honig – Nougateisparfait Schokoladenbiskuit   Karamelleis <sup>1,4,7,8,9</sup>	9,50

---

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

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