

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	3,50
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit in Gewürztraminer eingelegten Trauben und Feldsalat	10,90
Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Salatbouquet, Kapern-Äpfel und Grissini	11,50
Gemischter Beilagensalat mit Balsamicodressing	5,70

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	6,50
Kartoffel-Waldpilz-Cremesuppe	6,70
Probierportion in der Espressotasse	3,40

TAGESMENÜ

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei diesem Angebotspreis keine Änderung möglich ist.

Kartoffel-Waldpilz-Cremesuppe
als Probierportion in der Espressotasse

Saftig geschmorte Kalbsschulter mit Pfifferlingrahm,
buntem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Affogato al caffè
- Vanilleeis in Espresso -

3-Gang Menü
€ 21,00

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

HAUPTGERICHTE

€

Geschmortes Hirschgulasch mit Pilz-Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren	18,50
Saftig geschmorte Kalbsschulter mit Pfifferlingrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	19,90*
Kleines rosa gebratenes Rinderfilet (ca. 120g roh) unter der Pfefferkruste mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin	22,50
Rahmschnitzel vom Truthahn mit Pfifferlingrahm und hausgemachten Spätzle	17,90 *
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende, medium gebraten mit hausgemachten Käsespätzle	24,50
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit 2 Kartoffelknödel wahlweise mit Speckkrautsalat oder Beilagensalat	13,90 * 3,70 5,70
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Pfifferlingrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	24,50 *
Gebratenes Lachsfilet an Safransauce mit Zucchini-Paprika Gemüse und Gnocchis	24,50*
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 330g roh) aus dem Bassin, "Müllerin Art" gebraten mit Kräuterkartoffeln	22,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Pustertaler Käse, dazu sautierte Pfifferlinge und braune Butter	16,90*
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln und Beilagensalat	13,90
Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Tomate und Gnocchis	14,90

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

DESSERTS

€

Tonka-Bohnen - Crème brûlée <i>- Minidessert -</i>	5,00
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Ananasragout	7,90
Haselnuss - Krokant - Parfait mit marinierten Sauerkirschen	7,90 *
Affogato al caffè <i>- Vanilleeis in Espresso -</i>	3,70
Lechner´s Aschbacher Creme <i>- Die Spezialität des Hauses mit Löffelbiscuit und Rum -</i>	5,60

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2013 Iphöfer Julius-Echter-Berg
Auslese, edelsüß, 8,5% vol.
Weingut Ernst Popp, Franken
*In der Nase feine Noten von Honig und Ananas,
am Gaumen angenehme Edelsüße mit harmonisch eingebauter Säure*

0,1 Ltr. € 5,60 0,5 Ltr. € 26,90

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	1,70
Coup Dänemark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,70
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,90

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.