

# Speisenkarte

Sonntag, den 18. März 2018

Leberknödelsuppe	4,50 €	Pfannkuchensuppe	3,80 €
Spargelcremesuppe	4,80 €	Bratspätzlesuppe	4,50 €

## Vorspeisen und Salate:

Feldsalat mit Brot- und Speckkrusterl	8,50 €
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse und Honig	9,80 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	11,50 €
Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola	12,50 €
2 Stück Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	10,50 €
Blattsalate mit gegrillten Truthahnbrüstchen, gebratenen Schwammerl und Baguette	10,50 €
Lachsvariation mit geräuchertem Lachs, hausgebeiztem Graved Lachs, Matjes-Lachstartar, Sahnemeerrettich, Butter und Baguette	12,50 €

## Aus der bayrischen Schmankerlküche:

g'sottner Tafelspitz vom bayrischen Ochsen mit Meerrettichsoße, Rahmspinat und Röstkartoffeln	16,50 € *
zarter gegrillter Kalbstafelspitz mit frischen Schwammerln in Rahm und Spätzle	17,50 €
Linguine mit ausgelöstem Ochsenchwanzragout	13,50 €
pikant, würziges Ochsenchwanzragout mit Semmelknödel	16,90 € *
Portion vom gegrillten bayr. Ochsen mit Natursoßerl und hausgemachten Kartoffel-Endiviensalat	14,90 € *
magerer Schweinsbraten und knuspriges Grillwammerl mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,50 € *
1/2 knusprig gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50 € *
knuspriges Spanferkelhaxerl und 1/4 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel, Reiberdatschi und Blaukraut	17,90 €
knusprig gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,50 € *
Kalbsbries-Milzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	12,50 € *
Hirschschnittel mit frischen Schwammerl in Rahm, Broccoliröschen, Kartoffeltaler und Preiselbeeren	17,50 € *
Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	17,50 € *

*Liebe Gäste, gerne erhalten Sie vom Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.*

## Vom Grill und aus der Pfanne:

8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut	9,50 € *
--	----------

<b>Fränkischer Bauernspieß</b> (Lendchen, magerer Speck und Rostbratwürstl) mit Schinkensahnesoße und Käsespätzle	13,80 €
<b>zartes, gegrilltes Kalbskotelett</b> mit Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree	22,90 €
<b>Nudelvariation</b> mit verschiedenen Soßen und gegrilltem <b>Truthahnbrüstchen</b>	13,80 € *
<b>gegrillte Schweinelendchen</b> mit Pfefferrahmsöße und Tagliatelle	11,50 € *
<b>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Schwammerl in Kräuterrahm und Rösti	17,50 € *
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 € *
trocken gereiftes <b>Lendensteak</b> vom Ochsen ca 250g mit Kräuterbutter und Blattsalat	19,80 €
gegrillter <b>Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90 €
<b>Ochsenfetzen</b> (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsöße und Bratkartoffeln	18,90 € *
<b>Portion frischer Stangenspargel</b> mit Petersilienkartoffeln wahlweise mit zerl. Butter oder Sc. Hollandaise	15,50 €
<u>dazu empfehlen wir:</u>	
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kaiserschnitzel von der Kalbsoberschale)	9,50 €
<b>Filetsteak</b>	14,50 €
<b>gegrilltes Kalbsfilet</b>	14,50 €
<b>gegrilltes Lachssteak</b>	11,50 €
<b>gemischte Schinkenplatte</b> mit Original Schwarzwälder- und magerem Hinterschinken	9,50 €
<b>Gemüseteller</b> , eine Variation von frischem Gemüse <b>mit Spargel</b> , Spiegelei und Petersilienkartoffeln	12,50 € *
gerösteter <b>Spinat-Ricotta-Serviettenknödel</b> auf Kirschtomaten-Ragout	9,80 € *
<b>Bachsaiblingsfilet "Müllerin Art"</b> in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln	19,50 €
<b>resch gebratenes Zanderfilet</b> mit Spargelrisotto und Kerbelschaum	19,80 € *
<b>gebackenes Rotbarschfilet</b> mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	15,50 €
<b>Und zum Abschluss etwas Süßes:</b>	
<b>Duett</b> im Glas von <b>Bayrischer Creme</b> und <b>Mousse au chocolate</b> mit Beerenragout und Sahne	5,80 €
<b>frische Erdbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
hausgemachte <b>Erdbeer-Tiramisu</b>	4,50 €
kleiner <b>karamellisierter Kaiserschmarrn</b> mit Vanilleeis	7,80 €
hausgemachter lauwarmer <b>Schokoladenkuchen</b> mit zartem Schmelz und Vanillesoße	6,50 €
hausgemachte <b>Crème Brûlée</b>	6,00 €
<b>Apfelstrudel nach Großmutter's Art</b> mit Vanillesoße	5,50 €

*\* diese Gerichte bieten wir auch als kleine Portion an*