

Speisenkarte

Montag, den 15. Januar 2018

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

Vorspeisen und Salate:

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse und Honig	9,80 €
mariniertes Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Baguette	10,50 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	11,50 €
Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola	12,50 €
Duett vom Lachs mit Räucherlachs, hausgem. Graved Lachs, Honig-Senf-Dip, Sahnemeerrettich und Reiberdatschi	11,50 €
Blattsalate mit gegrillten Truthahnbrüstchen, gebratenen Schwammerl und Baguette	10,50 €

Unser Wochenschmankerl zum Sonderpreis:

geschmortes Zwiebelfleisch vom bayrischen Ochsen mit pikanter Zwiebelsoße und Bratkartofferl	11,50 €
--	---------

Aus der bayrischen Schmankerlküche:

g'sottnes Tellerfleisch vom bayerischen Ochsen mit Wirsing, Salzkartoffeln und frisch geriebenem Kren	13,50 € *
geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinssoße, mit glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree	16,50 € *
Bauernschmaus mit G'selchtem, Schweinsbraten, Würstl Sauerkraut und Semmelknödel	12,90 €
magerer Schweinsbraten und knuspriges Grillwammerl mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,50 € *
knusprig gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,50 € *
1/2 knusprig gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50 € *
knuspriges Spanferkel und 1/4 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel, Reiberdatschi und Blaukraut	17,90 €
gegrilltes hinteres Lammhaxerl mit frischen Kräutern und Knoblauch gewürzt, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	16,80 €
Kalbsbrätmilzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	10,80 € *
Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	17,50 € *
geschmortes Rehschäufelr mit Wacholdersoße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerl und Preiselbeeren	17,80 € *

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 € *
--	----------

gegrillte Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße und Tagliatelle	11,50 € *
Grillteller mit verschiedenen Lendchen und Filets, Würstl, Speck, Gemüse und Pommes frites	17,50 €
Fränkischer Bauernspieß (Lendchen, magerer Speck und Rostbratwürstl) mit Schinkensahnesoße und Käsespätzle	13,80 €
Cordon bleu (vom Schweinelendchen) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	15,80 €
Truthahnbrüstchen in der Ei-Parmesanhülle gebacken (Piccata Milanese) mit Tomatenspaghetti	13,50 € *
Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 € *
gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90 €
zartes Filetsteak vom bayrischen Ochsen ca. 220g	25,50 €
saftiges Rib-Eye Steak vom Black Aberdeen Angus Rind ca. 300g	23,50 €
gut abgelagertes Lendensteak für die Herren, ca 250g	18,90 €
gut abgelagertes Lendensteak für die Mädels, ca 150g	12,90 €
die Steaks servieren wir wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße dazu empfehlen wir: Blattsalat, Folienskartoffel mit Kräutersauerrahm, Pommes frites oder gegrillter Maiskolben	je 3,00 €
Ochsenfetzen (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	18,90 € *
Gemüseteller , eine Variation von frischem Gemüse mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln	11,50 € *
Tagliatelle mit gegrillten Lachsfilet , Tomatenwürfel und Basilikumsahne	12,80 €
Portion Käsespätzle mit würzigem Allgäuer Bergkas und Blattsalat	10,50 € *
gerösteter Spinat-Ricotta-Serviettenknödel auf Kirschtomaten-Ragout	9,80 € *
gegrilltes Filet vom Skrei (Winterkabeljau) mit Kräuter-Senfsoße und Gemüsereis	18,50 €
Steak vom Norwegischem Lachs mit Hummersoße Shrimps, Reis und frischem Gemüse	18,90 €
Zanderfilet in der Kartoffel-Kräuterkruste gegrillt auf Balsamico-Linsen	18,50 € *
Und zum Abschluss etwas Süßes:	
Duett im Glas von Bayrischer Creme und Mousse au chocolate mit Beerenragout und Sahne	5,80 €
hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen mit zartem Schmelz und Vanillesoße	6,50 €
Winterzauber eine Variation von winterlichen Desserts	7,50 €
hausgemachte Crème Brûlée	6,00 €
Apfelstrudel nach Großmutter's Art mit Vanillesoße	5,50 €
Dampfnudel mit Honigrammerl und Vanillesoße	5,90 €

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