

Sonntagskarte

Prosecco & Grapefruit Cooler	7,90€
Prosecco, Grapefruchtsaft, Honigsirup, Eiswürfel	
Sanbitter-Berry-Fizz „Alkoholfrei“	6,90€
Alkoholfreies Weißbier, Sanbitter, Cranberrysaft, Eiswürfel	

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl 	6,80€
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen	6,80€

Hauptgerichte

Salatvariation	14,90€
bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen, weißem Balsamicodressing, Radieschensprossen und Steinofenbaguette	
„Herbst-Bowl“ vegan 	14,50€
mit Blattspinat, Kürbis, Brokkoli, Rote Bete, Reis und Erdnusssoße	
... mit Falafel vegan	+4,50€
... mit Garnelenspieß	+6,50€
	
Frische Pfifferlinge 	17,50€
in Rahm mit Kräutern und Semmelknödel	
Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“	16,90€
mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	

 = vegetarisch

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat	16,90€
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites und kleinem Beilagensalat	17,90€
Zarte Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat	19,90€
Putenmedaillons vom Grill auf Pfifferlingen in Rahm mit Kartoffelrösti und Gemüse	20,90€
Aus unseren heimischen Gewässern gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsoße, Salzkartoffeln und sautierten Gemüse	21,50€
¼ Niederbayerische Landente vom Lugeder Hof mit deftiger Soße, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfel-Blaukraut	23,50€
Wildtöpfchen von Hirsch und Reh mit Rahm-Schwammerl, Spätzle, Semmelknödel und frischem Gemüse	23,50€
Hirschmedaillons auf Pfifferlingen in Rahm mit Spätzle und Gemüse	23,90€
Zwiebelrostbraten von der Bayerischen Rinderlende, mit krossen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio Hof Meidinger und kleinem Salatteller	26,90€

Desserts & Eis



... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch