

Sonntagskarte

„Cassis-Holunder-Spritz“ Prosecco, Mineralwasser, Holler & Johannesbeere-Sirup, Zitronensaft und Eiswürfel	7,90€
Sarti-Spritz Sarti Rosa, Prosecco, Mineralwasser, Eiswürfel	7,90€

Suppen

Bärlauch-Cremesuppe mit Buttercroutons 	6,80€
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen	6,80€

Hauptgerichte

„Almsalat“  bunter Salatteller mit Hausdressing und Kaspressknödel	14,90€
Salatvariation Knackige Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen, weißem Balsamicodressing, Radieschensprossen und Steinofenbaguette	14,90€
„Asia-Bowl“ vegan  mit Glasnudeln, Erbsen, Karotten, Brokkoli, Süßkartoffel, geröstetem Sesam und Teriyaki-Soße	13,90€
... mit Garnelenspieß	+5,90€
„Panzerotti“  Teigtaschen mit Steinpilz und Ricotta gefüllt dazu glacierte Maronen, getrocknete Tomaten, brauner Butter, Rucola und Grana Padano	

 = vegetarisch

Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	16,90€
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu Pommes frites und ein kleiner Salat	17,50€
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites und kleinem Beilagensalat	18,50€
Schweinelenochen vom Grill auf Bärlauchsoße dazu Kartoffelrösti und frisches Gemüse	19,50€
Zarte Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzrahm, dazu hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€
Burgunderbraten über Nacht gegart mit Kartoffel- und Semmelknödel dazu Blaukraut	22,50€
Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	22,90€
Grillteller vom Fisch gebratene Filets von Dorade, Saibling und Zander auf Rieslingsoße, mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	23,90€
Zwiebelrostbraten von der Bayerischen Rinderlende, mit krossen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio Hof Meidinger und kleinem Salatteller	27,90€

Desserts & Eis

... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte



Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch