

Sonntagskarte

Fruchtiger Erdbeer-Spritz Prosecco, Erdbeerlimes, Mineralwasser, Limette, Eiswürfel	7,90€
Lavendel-Limoncello-Spritz Hausgemachter Lavendelsirup, Limoncello, Prosecco Mineralwasser und Eiswürfel	7,90€

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons 	6,80€
--	-------

Hauptgerichte

„Almsalat“  bunter Salatteller mit Hausdressing und Kaspressknödel	14,50€
Salatvariation Bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen, weißem Balsamicodressing, Radieschensprossen und Steinofenbaguette	14,90€
„Green-Power-Bowl“ vegan  Reis, Karotten, Belugalinsen, Erbsen, Brokkoli, Falafel und Guacamole	14,90€
... auf Wunsch mit Garnelen oder Räuchertofu	+6,50€
Hausgemachte Spinatknödel  mit sautierten Pilzen in Rahm	14,90€
Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	17,50€

 = vegetarisch

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€
Putensteaks vom Grill auf Couscous-Gemüsesalat mit Petersilien-Gremolata und Minze-Joghurt	18,50€
Zartes Schweinefilet auf Waldpilzrahm, dazu hausgemachte Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€
Saftiges Schweinerückensteak mit Pfifferlingen in Rahm, Spätzle und frischem Gemüse	21,50€
Gebratenes Regenbogen-Forellenfilet auf Senf-Sahnesoße, Butterkartoffel und frischem Gemüse mit Belugalinsen	21,90€
Entenbrust rosa gebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	21,50€
Burgunderbraten über Nacht gegart mit Kartoffel- und Semmelknödel dazu Blaukraut	22,50€
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