

Sonntagskarte

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	6,90€
-----------------------------------	-------

Hauptgerichte

„Almsalat“ 	14,50€
bunter Salatteller mit Hausdressing und Kaspressknödel	
Salatschüssel „Surf & Turf“	16,50€
mit verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Garnelenspieß, gebratenen Putenbrust-Streifen, unserem feinem Hausdressing und Steinofenbaguette	
Gefüllte Teigtaschen 	16,90€
mit Pilzfüllung, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padana und Zitronensoße	
„Green-Power-Bowl“  vegan 	14,90€
Reis, Karotten, Belugalinsen, Erbsen, Brokkoli, Falafel und Guacamole	
... auf Wunsch mit Garnelen	+6,50€
Hausgemachte Spinatknödel 	14,90€
mit sautierten Pilzen in Rahm	

 = vegetarisch

Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	17,50€
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€
Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße, knusprigen Kartoffelrösti und frischem Gemüse	19,90€
Zartes Schweinefilet auf Waldpilzrahm, dazu hausgemachte Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€
Burgunderbraten über Nacht gegart mit Kartoffel- und Semmelknödeln dazu Blaukraut	22,90€
Grillteller vom Fisch mit Lachs-, Zander-, und Doradenfilet dazu Salzkartoffeln, Rieslingsoße und frischem Gemüse	22,90€
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