

Sonntagskarte

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Bratspätzle	6,90€
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl 	6,90€

Hauptgerichte

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

 = 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