



Speisekarte

Vorspeise

Forellenfilet geräuchert auf Feldsalat
mit Kartoffel-Speckdressing

9,80

Suppe

Kürbissuppe mit Kernöl

4,80

Kartoffelsuppe mit Majoran und Croutons

4,20

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

3,90

Salate

„Salat Pilze“

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Pilzen

9,60

„Salat Asia “

Bunte Salate mit marinierten Putenbruststreifen

9,20

Großer bunter Salatteller

mit einem Dressing nach Art des Hauses

6,50

Kleiner bunter Beilagensalat

mit einem Dressing nach Art des Hauses

3,90



Speisekarte

Hauptgerichte

Hirschrückenmedaillons auf Preiselbeersauce
mit herbstlichem Gemüse und Nußspätzle
21,80

Perlhuhnbrust auf Wirsinggemüse mit Honig-Koriandersauce
und Herzoginkartoffeln
17,80

Kalbsbackerl in Rotwein geschmort mit herbstlichem Gemüse
und Kartoffelgratin
16,50

Schweinefilet auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle
und buntem Salat
15,90

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln
15,80

Lammhaxe in Rosmarinsauce mit buntem Gemüse
und Parmesan-Grießschnitte
14,50

Pikantes Rindsgulasch mit Serviettenknödeln und Salat
13,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein wahlweise mit Pommes
frites oder Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat
11,90

Fischgericht

Zanderfilet auf Wirsing-Kürbisgemüse mit Rieslingsauce
und Dillkartoffeln
17,80



Speisekarte

Vegetarisch

Rahmschwammerl mit Serviettenknödel
11,90

Kürbis-Graupen-Risotto
10,90

Dessert

Waldfruchtparfait mit frischen Früchten
7,90

Lauwarmer Apfelstrudel oder Quarkstrudel
mit Vanillesauce
6,20

Lauwarmer Apfelstrudel oder Quarkstrudel
mit einer Kugel Vanilleeis
5,90

„Poesie der Sinne“

Nach besonders gefühlvoll aufeinander abgestimmten
Rezepturen kreierte Pralinés und Trüffel Ihrer Wahl aus unserer
Pralinen Theke
100g 5,40

Käsereise durch Bayern

Verschiedene Käsesorten, frischem Obst und Brotkorb
9,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup
6,50

Spätzle mit Rahmsöße
4,90

Pommes frites mit Ketchup und Mayonaise
3,50