



Samstag, 17. August 2019

**Weinempfehlung:**

Feder Stahl, Sommer Cuvée, Franken 2018 0,2 l 6,-- / 0,75 l 18,--

**NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHERE.**

<b>STEINPILZCREMESUPPE</b> mit frischen Kräutern, gerösteten Pinienkernen und Stangenweißbrot	7,90
Frische Pfifferlinge & Egerlinge in Zirtonenpfeffer gebraten auf knackigen <b>SOMMERSALATEN</b> in Cassis-Buttermilchdressing mit gerösteten Cashewnüssen, Herzkirschen und Artischocken, dazu Baguette	17,90
Lauwarmer <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig im Blätterteigmantel gebacken mit Preiselbeerconfit, Borettane Zwiebeln, gefüllten Weinblättern und Rucolasträußchen, dazu Olivenbrot	18,90
<b>MATJESFILET'S „Hausfrauen Art“</b> mit Äpfeln, Gewürzgurken und roten Zwiebeln in Sauerrahm-Dillsauce, serviert mit sommerlichen Salatbouquet und gekräuterten Minikartoffeln	15,90
Seeteufel- & Lachsfilet in Thymianbutter gebraten auf <b>BANDNUDELN</b> in Hummersauce mit glasierten Pernodfenchel, Zuckerschoten und Broccoliröschen, dazu kleiner Spinatsalat	19,90
<b>RAHMSCHWAMMERL</b> von Pfifferlingen, Egerlingen und Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel und kleinem Sommersalat	17,90
Kross gebratenes <b>SCHWEINESCHÄUFERL</b> mit kräftiger Triumphator-Biersauce, gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
<b>ROTES GEMÜSECURRY</b> mit Cashewnüssen, Ingwer und frischen Koriander in Kokosmilchsauce, serviert mit gebackenem Broccoli, glasierten Ladyfingers und Kurkuma-Duftreis	18,90
<b>PERLHUHNBRÜSTCHEN</b> in Rosmarinhonig gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, kalifornischen Speckpflaumen und Zucchini vom Grill, dazu Tomatenconfit	24,90
<b>OCHSENFETZEN</b> mit gestoßenem Bergpfeffer, Schalotten und Pfifferlingen auf Whiskeysauce, serviert mit Bohnenbündchen, Auberginencreme und glasiertem Marktgemüse, dazu Kartoffelkrapfen	32,90
<b>WOLFSBARSCHFILET</b> mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola im Pergamentpapier geschmort mit Limonenbutter, glasiertem Pernodfenchel, Ratatouillegemüse und Thymiankartoffeln	24,90
Bayrische <b>WEISSBIER-TIRAMISU</b> mit marinierten Erdbeeren und frischer Zitronenmelisse	10,90

**Guten Appetit!**

