



Vorspeisen und Suppen

Grießnockerlsuppe

5,00

Geeiste Paprika-Chili-Suppe
mit Parmesanchips

5,00

Gemischter Salat
mit Joghurtdressing

6,50

César Salad
mit Parmesan und Serranoschinken

7,50

Carpaccio von der Cedra-Zitrone
mit Ruccola und Parmesan

9,00

Salat von der Kalbszunge
mit Apfelessig und gehacktem Ei

12,00

Zwischengerichte

Blutwurstgröstl
mit Selleriepüree und marinierten Apfelscheiben

8,00

Geräuchertes Forellenfilet
mit Senfmousse und grünem Apfel

10,00



Hauptgänge

Kaspressknödel
mit Vinschgerlchips und Apfel-Selleriasalat
11,00

Hirschbergbratwurst
(Wildbratwurst nach unserem Rezept von der Metzgerei Trettenhann)
mit Kartoffelpüree und geschmorten Schalotten
13,00

Resche Maishendlbrust
mit Kartoffel-Pfifferlingsgröstl
16,00

Gekochte Rinderschulter
mit Bouillonkartoffeln
16,00

Salimbocca von der Kalbslende
mit geschmortem Fenchel und Safranrisotto
21,00

Gebratenes Lachsfilet
mit Blattspinat und Tagliatelle
19,00

Kreuther Saibling -im Ganzen gebraten-
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat
18,00

Desserts

Mascarponecrème
mit Zwetschgenröster
7,00

Kirscherumble
mit Schokoladenmousse
8,00



Brotzeitkarte

Deftiger Linseneintopf
mit Wiener Würstl
6,00

Pikante Gulaschsuppe
8,00

Bayrischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und gekochtem Ei
7,00

Käsebrett/Speckbrett oder gemischt
mit Bauernbrot
9,00

Pfälzer Saumagen
(ähnelt einer groben Bratwurst mit deftiger Einlage)
mit Sauerkraut
12,00

Gemischter Salatteller
mit hausgebeiztem Lachs und Kräuterquark
13,00

Kaiserschmarrn für zwei Personen
mit Zwetschgenröster
(auf Anfrage)
17,00