



Vorspeisen und Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
5,00

Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kernen
6,00

Gemischter Salat
mit Joghurtdressing
6,50

Feldsalat
mit Kartoffeldressing und Speckkrusteln
8,00

Gebeiztes Lachsfilet
mit Avocadocrème und hausgemachtem Knäckebrötchen
12,00

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Senfmarinade und Bohnensalat
13,00

Zwischengerichte

Blutwurstgröstl
mit Selleriepüree und marinierten Apfelscheiben
8,00

Gebratene Riesengarnelen
mit Kokos-Tomatenrisotto
12,00



Hauptgänge

Kohlrabispaghetti
mit Curry-Steckrübengemüse und gerösteten Cashewkernen
(Vegan)
12,00

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

Geschmorte Ochsenbackerl
mit Brokkoli und Spätzle
19,00

Rosa gebratene Entenbrust
mit Kürbisgemüse und Kartoffelkrapfen
20,00

Cordon bleu von der Kalbsslende
(gefüllt mit Tiroler Speck und Bergkäse)
mit Kartoffel-Vogerlsalat
22,00

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

Gebratenes Filet von der Dorade
(Wildfang aus Frankreich)
30,00
(Aquakultur aus Griechenland)
22,00
mit glasierten Rüben und Tagliatelle

Desserts

Nougatmousse
mit Birnenkompott
7,00

Brombeer Panna Cotta
mit Topfen-Joghurteis
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 Apfelmus
(auf Anfrage)
17,00