



## Vorspeisen und Suppen

---

Rinderkraftbrühe  
mit hausgemachtem Leberknödel  
6,00

Kohlrabierèmesuppe  
6,00

Gemischter Salat  
mit Joghurtdressing  
6,50

Feldsalat  
mit Kartoffeldressing und Speckkrusteln  
8,00

Carpaccio von der Rinderlende  
mit Cedra-Zitrone, Ruccola und Parmesan  
12,00

Gebeizter Lachs  
mit Tomatensalat und Ajoli  
13,00

## Zwischengerichte

---

Gebackenes Ei  
mit Blumenkohlpüree und Blattspinat  
8,00

Blutwurstgröstl  
mit marinierten Apfelscheiben  
9,00



## Hauptgänge

---

Spinatmaultaschen  
mit mediterranem Gemüse und Salzeibutter  
(Vegetarisch)  
14,00

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

Resche Maishendlbrust  
mit Safranfenchel und Tagliatelle  
18,00

Kalbsschulter „Sous vide“  
mit Tomaten-Zuckerschotengemüse und Erbsencreme  
18,00

Geschmorte Ochsenbäckchen  
mit Blumenkohl „polnisch“ und Kartoffelpüree  
19,00

Kreuther Saibling -im Ganzen gebraten-  
mit gemischtem Salat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln  
19,00

Steinbeißerfilet im Tempurateig  
mit Asiagemüse und Jasminreis  
19,00

## Desserts

---

Orangenquarkcreme  
mit Blätterteig und marinierter Zitrone  
7,00

Schokoladenvariation  
-Mousse, Eis, Brownie-  
mit Brombeeren  
8,00



## Brotzeitkarte

---

Erbsensuppe  
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  
13,00

Gemischter Salatteller  
mit hausgebeiztem Lachs und Kräuterquark  
13,00

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