



Vorspeisen und Suppen

Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen
5,00

Geeiste Paprika Chilisuppe
Basilikum, Parmesanchips
6,00

Gemischter Salat
mit Joghurtdressing
6,50

César Salad
mit Parmesandressing und Croûtons
7,00

Matjesfilet vom Tegernseer Saibling
Kräutersauerrahm, grüner Apfel, hausgemachtes Knäckebrot
11,00

Carpaccio von der Rinderlende
Ruccola, Parmesan, schwarzer Trüffel
13,00

Zwischengerichte

Blutwurstgröstl
mit marinierten Apfelscheiben
9,00

Gegrilltes Kinn vom Iberico-Schwein
Tomaten-Brotsalat
10,00

Hausgemachte Pasta

Spaghetti
Tomaten-Chili-Soße
vegetarisch 9,00/ mit Salsiccia 13,00

Pappardelle
geröstete Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan
21,00



Hauptgänge

Hausgemachte Spinatknödel
braune Butter, Röstzwiebeln
12,00

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

Resche Hendlbrust
pikantes Maisgemüse, gebratene Polenta
16,00

Geschmorte Kalbsroulade „mediterran“
sommerliches Gemüse, Kartoffelkrapfen
21,00

Rosa gebratener Lammrücken
Blumenkohl, Senfbrösel, Rosmarinkartoffeln
27,00

Kreuther Saibling - im Ganzen gebraten -
mit gemischtem Salat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
20,00

Riesengarnelen vom Grill
Tomatenbruschetta, Ruccola
23,00

Desserts

Schokoladen-Kirsch Crumble
Vanillecrème
7,00

Pochierter Pfirsich
Sauerrahmmousse, Himbeeren
8,00



Brotzeitkarte

Erbsensuppe
mit Wiener Würstl
6,00

Bayrischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und gekochtem Ei
7,00

„Strammer Hirsch“
(unser Strammer Max mit geröstetem Almbauernbrot, Rosmarinschinken und 2
Spiegeleiern)
8,00

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 (auf Anfrage)
mit Rum - Rosinen und Apfelmus
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
17,00