

Speisen

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	5,90€
Großer gemischter Salat	7,50€
Kräftige Rindersuppe mit hausgemachtem Leberknödl	6,10€
Bärlauchcremesuppe mit Schinkenstroh	6,50€

Hauptspeisen

Tagliatelle in Bärlauchrahm mit Kirschtomaten, Rucola und Frischkäse	17,50€		
Kaspressknödel mit buntem Salat, brauner Butter und Parmesan	16,90€		
Irschenberger Forellenfilet mit gegrilltem Spitzkohl, Speckschaum und CousCous	25,90€		
Schweinerückensteak in Senf-Zwiebel-Kruste mit Rahmchampignons und Butterspätzle	21,50€		
Rinderlendensteak in Pfefferrahm mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	27,50€		
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren mit Bio-Zitrone			
vom Kalb	26,90€	vom Schwein	16,90€



An Kurbe sei Leibspeis

Gesottene Zunge vom Bio-Rind mit Wurzelgemüse und Boullion-Kartoffeln

17,50€

Brotzeit

Strammer Max: Geröstetes Schwarzbrot mit Kren hausgemachtem Rohschinken, Essiggurke, Spiegelei	14,50€
Currywurst mit Pommes	10,90€
2 Stück Wollwürste mit Kartoffel-Gurkensalat und Bratensoße	10,90€

Kindergerichte

Wir behalten uns vor, diese Gerichte für unsere jungen Gäste bis 14
Jahre zuzubereiten

Portion Pommes mit Ketchup	5,50€
Spätzle mit Soße	6,50€
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes	9,90€
Nudeln mit Butter und Parmesan	6,50€
Knödel mit Soße (wenns Knödel gibt)	6,50€

Dessert

Schokoladeneis mit Eulenthaler Eierlikör	5,20€
Affogato	4,90€
Hausgemachtes Topfenmousse mit Himbeersoße	7,90€
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen Apfelmus	14,50€



Allergene,
Zusatzstoffe & Bio-Info

