

Kein Genuß ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist
bleibend.

(Johann Wolfgang von Goethe)

Täglich für Sie frisch zubereitet

Etwas Kleines vorweg

Dreierlei von der Tomate:
Tomaten-Mozzarella / Tomatencappuccino /
Tomatentartar mit gebratener Riesengarnelle
15,40 €


Mit zweierlei Sesam gebratene Jakobsmuscheln auf jungem Salat
in Himbeervinaigrette mit Parmesanhobeln
17,80 €

Kleiner gemischter Vorspeisensalat
6,20 €



Unsere Suppen

Consommé mit Gemüsestreifen und Grießnockerln
6,20 €

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum 
6,20 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Sie haben die Wahl: Die Hauptgerichte

ALTMÜHLTALER FORELLE „MÜLLERIN ART“ AUS DER FORELLENZUCHT LANG (KIPFENBERG)
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

21,40 €

Filetieren am Tisch 7,00 €
(nach Absprache mit dem Kellner)

Trilogie von Rinder-/ Putenbrust- und Schweinefilet
auf Champignon-Kräuter-Sauce mit hausgemachten Spätzle

22,80 €

Kalbstafelspitz in Meerrettich-Sahnesauce mit Salzkartoffeln
und Meerrettichraspeln

20,40 €

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Tortellini mit Tomaten,
Rucola und Parmesan

16,20 €



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.


Steaks

Rumpsteak 200gr/300Gr, mit französischer Pfefferrahmsauce,
glasierem Gemüse vom Markt und Kroketten
28,40 € / 38,40 €

Rinderfilet Mirabeau auf Tomaten-Ruccola-Salat mit Fetakäse,
Knoblauchbaguette
38,60 €

Putensteak auf Champignonsauce mit glasierem Gemüse und Salzkartoffeln
22,60 €


Fit – Vital und Vegan


Gemischter Salat der Saison mit Picandou-Ziegenkäse
im Sesam-Mantel mit Feigensenf 
GROSS: 18,40 € / KLEIN: 10,80 €

Großer gemischter Salateller mit Putenstreifen und Baguette
18,60 €

Griechischer Salat mit Baguette 
17,80 €

Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
25,40 €

Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Tofu auf gegrillten Zucchini
mit Gemüse vom Markt und Tomaten-Oliven-Sauce 
19,40 €

Großer gemischter Salat der Saison mit Orangendressing
und gebratenen veganen Filetstreifen 
18,60 €

Für die Grossen von morgen

Tortellini mit Tomatensauce und Parmesan
6,80 €



Kinderschnitzel mit Ketchup oder Mayonnaise
und Pommes Frites
6,80 €

Spätzle mit Bratensauce oder Champignonrahmsauce
5,20 €

DA FEHLT DOCH NOCH WAS...

Variation von Quarkmousse, Schokoladenkuchen und marinierten Erdbeeren
10,80 €

Geeiste Schokoladen-Trüffelpraline auf Himbeer-Schokoladensauce
mit leichter Chilinote und Früchten
9,80 €

Tonkabohnen-Panna-Cotta auf marinierten Blaubeeren
9,80 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
9,80 €

Brotzeitkarte

Käseauswahl

Verschiedene Sorten von Käse, Weintrauben, Feigensenf und Grissini,
dazu reichen wir Butter und Baguette

16,60 €



Brotzeitbrettle

Mit gekochtem Schinken, Serrano, Ital. Salami, Emmentaler, Pfefferbeißer,
Mixed Pickles, Butter und Bauernbrot

16,60 €

Bayerischer Wurstsalat mit Brot

13,20 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot

14,20 €

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Liebe Gäste,

*Nachhaltigkeit, Transparenz und Qualität liegt uns am Herzen.
Daher legen wir sehr viel Wert auf regionale und hochwertige Produkte.*

Kleine Auswahl unserer Lieferanten:

Forellenzucht Lang, Kipfenberg

Metzgerei Ott, Wiesmühl / Alz

Obst und Gemüse Lindner, Weissenburg

Honig von Gut Lohmannshof, Schernfeld

Deutsche See

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.