

Kein Genuss ist vorübergehend;
Denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.

(Johann Wolfgang von Goethe)

Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Freitag 17:00 - 22:00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen 11:00 - 22:00 Uhr

Warme Küche

Montag bis Freitag 17:00 - 21:30 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen 11:00 - 14:00 Uhr / 17:00 Uhr – 21:30 Uhr

Bei Änderungswünschen, erlauben wir uns eine Gebühr von zwei Euro zu berechnen.

Täglich für Sie frisch zubereitet

Etwas Kleines vorweg

Dreierlei von der Zwiebel :
zwiebel -Strudel / Zwiebel -Cappuccino /
Zwiebel marmelade mit gebratener Riesengarnel e
16,40 €

Mit zweierlei Sesam gebratene Jakobsmuschel n auf winterlichem Salat
in Himbeervinaigrette mit Parmesan hobel n
18,40 €

Kleiner gemischter Vorspeisensalat
6,50 €



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.

Unsere Suppen

Consommé mit Gemüsestreifen und Markklößchen
6,50 €

Französische Zwiebelcremesuppe mit Bauerncroutons 
6,50 €

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 (KIPPENBERG)
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln
22,40 €

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

Trilogie von Rinder-/ Putenbrust- und Schweinefilet
auf Champignon-Kräuter-Sauce mit hausgemachten Spätzle
23,80 €

Hirschbraten auf speckrosenkohl mit pochierter Preiselbeerbirne
und Schupfnudeln
22,60 €

Steinpilzravioli mit gebratenen Kürbiskernen,
Sultanen und Parmesan
17,20 €



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
29,40 € / 39,40 €

Surf & Turf

Im Rauchnebel unter der Glasglocke angerichtetes
Rinderfiletsteak mit drei Riesengarnelen
auf französischer Pfeffersauce
mit Gemüse vom Markt und Knoblauchbaguette
44,10 €

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: 19,40 € / KLEIN: 11,80 €

Großer gemischter Salateller mit Putenstreifen und Baguette
19,60 €

Griechischer Salat mit Baguette 
18,80 €

Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
26,40 €

Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Tofu auf gegrillten Zucchini
mit Gemüse vom Markt und Tomaten-Oliven-Sauce 
20,40 €

Großer gemischter Salat der Saison mit Orangendressing
und gebratenen veganen Filetstreifen 
19,60 €

Für die Grossen von morgen

Steinpilzravioli mit Parmesan-Sahnesauce
7,80 €



Kinderschnitzel vom Schwein mit Ketchup oder Mayonnaise
und Pommes Frites
7,80 €

Spätzle mit Bratensauce oder Champignonrahmsauce
6,20 €

DA FEHLT DOCH NOCH WAS...

Variation von Mousse au Chocolat,
Schokoladenkuchen und Birnenragout
10,80 €

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

Tonkabohnen-Panna-Cotta auf Waldbeergrütze
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 €

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