

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

(Johann Wolfgang von Goethe)

Öffnungszeiten ab 07.04.2023

Restaurant

Montag bis Sonntag 11:00 - 22:00 Uhr

Warme Küche

Montag bis Sonntag 11:00 - 14:00 Uhr / 17:00 Uhr – 21:30 Uhr

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

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.

Täglich für Sie frisch zubereitet

Etwas Kleines vorweg

Dreierlei vom Bärlauch: Bärlauch-Topfenstrudel /
Bärlauch-Cappuccino / Picandou mit Bärlauchpesto und gebratener Riesengarnelle
17,40 €

Mit zweierlei Sesam gebratene Jakobsmuscheln auf buntem Frühlingsalat
in Himbeervinaigrette mit Parmesanhobeln
19,40 €

Kleiner gemischter Vorspeisensalat 
7,00 €

Unsere Suppen

Consommé mit Gemüsestreifen und Markklößchen
7,00 €

Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrot-Croûtons
7,00 €



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
23,40 €

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

Trilogie von Rinder-/ Putenbrust- und Schweinefilet
auf Champignon-Kräuter-Sauce mit hausgemachten Spätzle
24,80 €

Kalbstafelspitz in Meerrettich-Sahnesauce mit Salzkartoffeln
und Meerrettichraspeln
23,60 €

Bärlauchspaghetti mit getrockneten Tomaten und Parmesan
17,20 €



Steaks


Rumpsteak 200gr/300Gr, mit französischer Pfefferrahmsauce,
glasierem Gemüse vom Markt und Kroketten
31,40 € / 41,40 €

Surf & Turf

Im Rauchnebel unter der Glasglocke angerichtetes
Rinderfiletsteak mit drei Riesengarnelen
auf französischer Pfeffersauce
mit Gemüse vom Markt und Knoblauchbaguette
46,10 €

Putensteak auf Champignonsauce mit glasierem Gemüse und Salzkartoffeln
23,60 €


Fit – Vital und Vegan


Gemischter Salat der Saison mit Picandou-Ziegenkäse
im Sesam-Mantel mit Feigensenf 
Groß: 20,40 € / KLEIN: 12,80 €

Großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen und Baguette
20,60 €

Griechischer Salat mit Baguette 
19,80 €

Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
28,40 €

Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Tofu auf gegrillten Zucchini
mit Gemüse vom Markt und Tomaten-Oliven-Sauce 
21,40 €

Großer gemischter Salat der Saison mit Orangendressing
und gebratenen veganen Filetstreifen 
20,60 €

Bärlauchspaghetti mit getrockneten Tomaten und Parmesan,
dazu gebratene Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
28,40 €

Für die Grossen von morgen

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan

7,80 €



Kinderschnitzel vom Schwein mit Ketchup oder Mayonnaise
und Pommes Frites

8,90 €

Spätzle mit Champignonrahmsauce

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.

DA FEHLT DOCH NOCH WAS...

Variation von Quarkmousse, Schokoladenkuchen und Rhabarber-Erdbeerragout
11,80 €

Geeiste Schokoladen-Trüffelpraline auf Himbeer-Schokoladensauce
mit leichter Chilinote und Früchten
10,80 €

Tonkabohnen-Panna-Cotta auf Waldbeergrütze
10,80 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
10,80 €

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.

Brotzeitkarte

Käseauswahl

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

18,60 €



Brotzeitbrettle

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

18,60 €

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, Kupfer & Sohn / Nürnberg

Honig von Gut Lohmannshof, Schernfeld

Deutsche See