

DAS ESSEN SOLL ZUERST DAS AUGEREFREUEN UND DANN DEN MAGEN.
JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

DIE ÖFFNUNGSZEITEN UNSERES RESTAURANTS

MONTAG BIS FREITAG: 14:00 – 22:00 UHR
SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN: 11:00 – 22:00 UHR

WARME KÜCHE ERHALTEN SIE

MONTAG BIS FREITAG: 17:00 – 21:00 UHR
SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN: 11:00 – 14:00 UHR, 17:00 – 21:30 UHR

IHRE ÄNDERUNGSWÜNSCHE ERFÜLLEN WIR GERNE. BEI WEITREICHENDEN SONDERWÜNSCHEN
ERLAUBEN WIR UNS EINEN AUFSCHLAG ZU BERECHNEN.

WIR VERWÖHNEN SIE MIT UNSERER TÄGLICH FRISCHEN KÜCHE

VORWEG ETWAS KLEINES

„ALTMÜHLTALER DUETT“

WARMGERÄUCHERTE FORELLE, KALTGERÄUCHERTE LACHSFORELLE,
AUS DER FORELLENZUCHT LANG,
MIT APFEL-GURKEN-TARTAR UND MEERRETTICHCREME

19,80 €

„ENTE UND NUSS“

GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT FRÜHLINGSSALAT,
ORANGENFILETS UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN

19,80 €

„SCALLOPS“

JAKOBSMUSCHELN, MIT SESAM GEBRATEN UND FRÜHLINGHAFTEN SALAT,
IN HIMBEERVINAIGRETTE MIT PARMESANSPÄNEN

21,30 €

„VORSPEISENSALAT“ – KLEIN UND GEMISCHT,
MIT TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, BLATTSALATEN UND JOGHURT- UND ORANGENDRESSING
(VEGETARISCH)

8,00 €

*LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT
IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.*

UNSERE SUPPEN

„CONSOMMÉ“

MIT GEMÜSESTREIFEN UND MARKKLÖSSCHEN

8,00 €

BÄRLAUCHCREMESUPPE
MIT SCHWARZBROT-CROÛTONS

8,00 €

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

HAUPTGERICHTE

FORELLENFILETS „MÜLLERIN ART“

AUS DER FORELLENZUCHT LANG (KIPFENBERG),
MIT MANDELBUTTER, GLASIERTEM GEMÜSE UND PETERSILIENKARTOFFELN

28,70 €

„TRILOGIE“ VON RINDER-, PUTENBRUST UND SCHWEINEFILET

AUF CHAMPIGNON-KRÄUTER-SAUCE, MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLEN

27,30 €

KALBSTAFELSPITZ IN MEERRETTICH-SAHNESAUCE

MIT SALZKARTOFFELN UND MEERRETTICHRASPELN

26,60 €

BÄRLAUCHSPAGHETTI

MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESAN 21,80 €

MIT GARNELEN UND JACOBSMUSCHELN 31,20 €

„SCHWARZE GNOCCHI“

MIT PIKANTEM SCHALOTTENRAGOUT, COCKTAILTOMATEN UND KAISERSCHOTEN (VEGAN)

21,60 €

*LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT
IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.*

STEAKS

„RUMPSTEAK“

200 GRAMM ODER 300 GRAMM, MIT FRANZÖSISCHER PFEFFERRAHMSAUCE,
GLASIERTEM GEMÜSE VOM MARKT UND KROKETTEN

34,50 €/45,50 €

„SURF & TURF“

RINDERFILETSTEAK IM RAUCHNEBEL UNTER DER GLASGLOCKE ANGERICHTET,
MIT DREI RIESENGARNELEN,
AUF FRANZÖSISCHER PFEFFERSAUCE,
BEGLEITET VON MARKTGEMÜSE UND KNOBLAUCHBAGUETTE

50,70 €

„PUTENSTEAK“

AUF CHAMPIGNONSAUCE,
MIT GLASIERTEM GEMÜSE UND SALZKARTOFFELN

25,90 €

*LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT
IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.*

KÖSTLICH FRISCH, LEICHT, KNACKIG UND VEGAN

„GEMISCHTER SALAT DER SAISON MIT PICANDOU-ZIEGENKÄSE“
IM SESAMMANTEL, ERGÄNZT MIT FEIGENSENF (VEGETARISCH)
KLEIN: 14,10 €/GROSS: 22,40 €

„GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER“ MIT PUTENSTREIFEN UND BAGUETTE
22,60 €

„GRIECHISCHER SALAT“
MIT HIRTENKÄSE UND BAGUETTE (VEGETARISCH)
21,80 €

„GROSSER GEMISCHTER SALAT“ MIT RIESENGARNELEN UND JACOBSMUSCHELN
31,20 €

„GROSSER GEMISCHTER SALAT DER SAISON“
MIT ORANGENDRESSING UND GEBRATENEN VEGANEN FILETSTREIFEN (VEGAN)
22,60 €

*LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT
IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.*

FÜR DIE GROSSEN VON MORGEN

„KINDERSCHNITZEL VOM SCHWEIN“
MIT KETCHUP ODER MAYONNAISE
UND POMMES FRITES
9,80 €

„SPÄTZLE MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE“
6,80 €

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

DER SÜSSE SCHLUSS

„VARIATION VON QUARKMOUSSE
MIT RHABARBER-ERDBEERRAGOUT UND SCHOKOLADENKUCHEN
12,90 €

„GEEISTE SCHOKOLADEN-TRÜFFEL-PRALINE“
AUF HIMBEER-SCHOKOLADENSAUCE,
MIT LEICHTER CHILINOTE UND FRÜCHTEN
11,90 €

„TONKABOHNEN-PANNA COTTA AUF WALDBEERGRÜTZE“
11,90 €

„HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL“
MIT VANILLEEIS UND SAHNE
11,90 €

*LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT
IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.*

UND NUN ZUR BROTZEIT

„FEINE KÄSEAUSSWAHL“

MIT VERSCHIEDENEN SORTEN VON KÄSE, WEINTRAUBEN, FEIGENSENF UND GRISSINI.
DAZU REICHEN WIR BUTTER UND BAGUETTE.

20,40 €

„BROTZEITBRETTL“

MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, SERRANO, ITAL. SALAMI, EMMENTALER,
PFEFFERBEISSER UND MIXED PICKLES.

DAZU SERVIEREN WIR BUTTER UND BAUERNBROT.

20,40 €

BAYERISCHER WURSTSALAT MIT BROT

15,40 €

SCHWEIZER WURSTSALAT MIT BROT

16,40 €

*LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT
IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.*

LIEBE GÄSTE,

NACHHALTIGKEIT UND QUALITÄT LIEGEN UNS AM HERZEN.
DAHER LEGEN WIR SEHR VIEL WERT AUF REGIONALE
UND HOCHWERTIGE PRODUKTE.

WIR HOFFEN, SIE GENIESSEN IHREN AUFENTHALT
UND FÜHLEN SICH WOHL.

*LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL. GERNE GIBT
IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.*