

Vorspeisen | Salate

Pfannenkuchensuppe

7,70 €

Karottensuppe Mexikanische Art

Leicht süß-scharf | Shrimps mexikanische Art | Brotkorb

9,70 €

Das Ei

Pochiertes Ei auf jungem Spinat und knusprigem Brot
Sauce Hollandaise | Vegetarischer Trüffelkaviar

10,90 €

Beilagensalat

4,40 €

Gemischter Salat

Baby Leaf Salat | Wildsalat | Gurken
Karotten | Paprika | Kirschtomaten | Vinaigrette | Brotkorb

8,90 €

Bayerwald Fitness Salat

Büffelmozzarella | Wildsalat | frische Früchte | Oliven | Gurken
Paprika | Kirschtomaten | Karotten | Vinaigrette | Brotkorb

14,90 €

Backhendlsalat

Baby Leaf Salat | Wildsalat | Gurken | Karotten | Paprika | Kirschtomaten
Vinaigrette | Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Brotkorb

18,90 €

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein in Butterschmalz gebacken
Pommes frites | Preiselbeeren | Ketchup | Zitrone
16,90 €

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

in Butterschmalz gebacken | Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise | Beilagensalat
24,50 €

Backhendl

Pommes frites | Preiselbeeren | Ketchup | Zitrone | Kürbiskernöl | Kürbiskerne
17,90 €

Jägerpfanne

Wild-Rind-Schwein | Champignons
Hausgemachte Spätzle | Jägerbratensauce | Preiselbeeren
24,50 €

Wildererteller

Hirschrücken | Hausgemachte Spätzle | Bratensauce | Blaukraut
27,50 €

>> unsere Weinempfehlung: Tank 32 Primitivo <<

Sepp's Gourmet

Karree vom Iberico Schwein | Hausgemachte Spätzle | Pilze und Gemüse der Saison
Champignon-Rahmsauce
25,90 €

Zarte Lammhaxn

Kartoffeln | Gemüse der Saison | Portweinsauce | Beilagensalat
27,90 €

Beef Spareribs

Zart geschmorte Rinder Spareribs | Süßkartoffelcrème | geschmorter Spitzkohl
Ofenkartoffel | Honig-BBQ-Jus
24,30 €

Confierte Entenkeule

Kartoffelknödel | Entenbratensauce | Blaukraut
21,90 €

Rinderroulade

Bratensauce | Hausgemachte Spätzle | Blaukraut
27,90 €

>> unsere Weinempfehlung: Cuvée Voll Freude <<

Burger & Steaks

Angus Burger (200 g)

Buns | Cheddar-Käse | Röstzwiebel | Gurken | Tomaten | Blattsalat
Confierte Zwiebel | BBQ-Sauce | Ketchup | Pommes frites | Trüffelmayonaise
19,90 €

Rumpsteak (250 g)

Lende vom Black Angus Rind | Pommes frites | Beilagensalat |
BBQ-Sauce | Ketchup | Trüffelmayonaise
35,90 €

>> unsere Weinempfehlung: Tank 32 Primitivo <<

Rinderfilet dry aged (250 g)

Pommes frites | Beilagensalat | BBQ-Sauce | Ketchup | Trüffelmayonaise
41,90 €

Surf & Turf

Lende vom Black Angus Rind (200 g) | Languste (150 g)
Pommes frites | Beilagensalat | BBQ-Sauce | Ketchup | Trüffelmayonaise
51,90 €

>> unsere Weinempfehlung: Azienda Agricola Pilandro Lugana DOC <<

Fischgerichte

Riesengarnelen „Gentlemen“ (200 g)

Gemüse der Saison | Kartoffeln | Wildkräutersalat | Kirschtomaten | Gurken | Karotten | Vinaigrette

27,90 €

>> *unsere Weinempfehlung: Azienda Agricola Pilandro Lugana DOC* <<

Französischer Fischteller

Garnelen und Jakobsmuscheln in Hummerbisque
Artischocken | Paprika | Kirschtomaten | Gemüse der Saison

27,90 €

>> *unsere Weinempfehlung: Azienda Agricola Pilandro Lugana DOC* <<

Regenbogenforelle

(aus heimischen Gewässern)

Im Ganzen im Ofen gebacken | Blattspinat | Kartoffeln | Beilagensalat

23,90 €

>> *unsere Weinempfehlung: Neef Emmich Dalsheimer Riesling* <<

Vegetarisch

Getrübete Tagliatelle

Trüffel | Glaciertes Gemüse | Basilikum Perlen
22,90 €

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle | Röstzwiebel | Blattsalate
13,90 €

Penne Arrabiata (leicht scharf)

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Chili
14,90 €

Kinderkarte

>> für Kinder bis 12 Jahre <<

Pfannenkuchensuppe

5,20 €

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites

11,10 €

Penne mit Tomatensauce

8,40 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

8,40 €

Kinderschnitzel mit Pommes frites

11,10 €

Kinder Eisvariation

7,80 €

Desserts

Zartbitterschokoladen-Mousse im Garten

Intensive Zartbitterschokolade | Mango | frische Früchte

13,50 €

Kaiserschmarrn hausgemacht

Fluffiger Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster | geröstete Mandeln
Rosinen | Beeren | feines Apfelmus

12,90 €

>> genießen Sie zu besonderen Anlässen unser Dessertbuffet <<