



Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie in unserem Restaurant.

Tageskarte

**Frische Föhler Muscheln im Gemüseweinsud
mit Aiolibrot**

9,40 €

**O' mas Kalbspflanzerl
Natarsoss / Gemüse / Fingernudeln**

11,40 €

**Kalbsleber mit Cassissauce,
Selleriemus / Kartoffelgratin**

16,50 €

**Geschmorte Rehkeule,
Brezknödel / Selleriemus / Preiselbeeren**

17,80 €



„VEGETARISCH“

**Feine Tagliarini & geröstete Pfifferlinge
in einer Käsesauce**

13,90 €

**Pfifferlinge in Petersilienrahm
mit Semmelknödel**

17,80

Sonntag, mittags offen.

***RESERVIEREN SIE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER
EINEN SCHÖNEN TISCH ODER EINEN EIGENEN RAUM.***

SUPPEN

**Tafelspitzsupperl vom Oberpfälzer Weiderind,
mit Grießnockerln** 4,90 €

**Exotisch-thailändische Kokossuppe,
mit Gemüse, Curry & Shrimps** 6,60 €



VORSPEISEN

**Knackiger Blattsalat von der Gärtnerei Raum & geröstete Pfifferlinge mit Speck
in Sherry-Vinaigrette / Aiolibrot**

11,50 €

**Ziegenkäse im Speckmantel
mit Honig & Rosmarin lauwarm geräuchert,
Salatblume / roter Zwiebelmarmelade**

9,40 €

**Lachs aus eigener Räucherei,
mit Sahnemeerrettich, Reiberdatschi & Salatblume**

9,80 €

**Tatar vom Rinderfilet mit Scotch Whisky parfümiert,
Chilibrot / Salatblume**

13,40 €

**Carpaccio vom Angusrind mit Olivenoel,
Pinienkerne, gehobelten Parmesan, Salatnest & Knoblauch-Crostini**

11,50 €

**Fin de Claire Austern aus unserem Meerwasserbecken
mit Chesterschnitten & Zitronenstern,
pro Stück 3,20 €**

FISCH & KRUSTENTIERE

**Dialog von Steinbuttfilet / Lachs / Jakobsmuschel
Dillschaumsauce / Gemüse / Pasta**

29,00 €

Garnelen „Singapur“

Curryschaum / Gemüse / Ingwer / Basmati Reis

18,40 €

Ganzer Dorade mit Provence Kräuter gegrillt (Wolfsbarsch)

Gemüse / Pfifferlinge / Tomaten / Kartoffeln

17,50 €



“ K L A S S I K E R “

„Cordon bleu“

vom Jungschweinerücken mit Burgunderschinken & Bergkäse gefüllt,
Pommes frites & Blattsalat

12,90 €

Wiener Backhendl

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie & Erdäpfel

13,90 €

**Entenbrust im Ofen kross gebraten,
Natarsoss, Blaukraut & Semmelknödel**

16,90 €

Rücken vom Salzwiesenlamm in der Kräutersenfkruste,

Gemüse / Kartoffelgratin

26,50 €

Kalbsrückensteak & geröstete Steinpilze

/ Gemüse / Kartoffelgratin

29,00 €

SAFTIGE STEAKS VOM LAVAROST

knackige Salate & leckere Potatoes



SCHWEINEFILET 220gr. 10,80 €
das Sahnehäppchen vom Landschwein!

PUTENSTEAK 240gr. 7,20 €
superzart, mager!

SCHWEINESTEAK 250gr. 8,80 €
vom Landschwein

RUMPSTEAK-Angus 220gr. 18,90 €
kleiner Fettrand, mager!

ENTRECOTE-Angus 320gr. 26,50 €
Die feinmaserige Fettmarmorierung,
ist Geschmacksträger & Garant für Saftigkeit.

FILETSTEAK 240gr. 27,50 €
das beste & zarteste für den Feinschmecker!

UND PACKT DICH DIE FLEISCHES LUST
Die Gewichtsangaben beziehen
sich aufs Rohgewicht.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern,
grillen wir Rindfleisch medium,
Schwein & Pute durch.

**WÄHLEN SIE
EINE ZUBEREITUNGSART**

Mit Kräuterbutter

Mit Madagaskar-Pfeffersauce

Mit Cafe de Parisbutter überbacken

Bei Röstzwiebeln berechnen wir
1,80 €

**WIR EMPFEHLEN
ZU IHREM STEAK**

„Folienkartoffel mit Sauerrahm“

„Schweizer Rösti“

„Kartoffelgratin“

„Bratkartoffeln“

4,50 €

Pommes frites – Reis – Pasta
3,50 €

„Saisongemüse“

4,40 €

GÄRTNERSALAT

Blattsalate mit Kirschtomaten,
geröstete Kürbiskerne & Brotcroutons

in Sherry- Vinaigrette-

oder

French-Dressing.

4,80 €

ZUM ABSCHLUSS EIN DESSERT

**Panna Cotta mit Himbeerspiegel / Walnußeis
& Früchten**

7,70 €

**Creme brulee, Früchten
& Pistazieneis**

8,50 €

**Mousse au Chocolate
&**

Obst-Dialog

7,20 €



UNSER ZARTSCHMELZENDES EIS
IST AUSSCHLIEßLICH MIT NATÜRLICHEN ZUTATEN
UND OHNE KÜNSTLICHES AROMA HERGESTELLT.

**Bourbon-Vanille,
Walnuß- Pistazien - Schokoeis
& Cassisorbet
pro Kugel 1,50 €**

DER KÄSEGENUSS

Variation von Kuh - & - Schafsmilchkäse,
mit Butter, Ciabattabrot & Zwiebelmarmelade

8,80 €

**„Für zu Hause“
Griebenschmalz nach Großmutter's Rezept
im Einmachglas**

4,50 €
