



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

Tageskarte

„Magentratzerl“

Grös' tl von der Blutwurst / Meerrettich / Garnele / Apfel

7,70 €

Knackiger Feldsalat in Sherry-Vinaigrette,

warme Speckwürfel / Brotcroutons

7,00 €

Rehpfanzerl mit Selleriepüree

Fingernudeln & Preiselbeeren

10,90 €

Zarter Kalbsrahmbraten

Gemüse / Pasta

14,60 €

Ochsenbäckchen in Bordeauxsauce geschmort,

Gemüse / feine Pasta

18,90 €



„VEGETARISCH“

Feine Tagliarini & geröstete Kräutersaitlinge

in einer Käsesauce

10,90 €

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

SUPPEN

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

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



VORSPEISEN

**Geröstete Kräutersaitlinge an Blattsalat
in Sherry-Vinaigrette / Aiolibrot**
11,50 €

**Ziegenkäse im Speckmantel
mit Honig & Rosmarin lauwarm geräuchert,
Salatblume / Chutney**
9,40

**Lachs aus eigener Räucherei,
mit Sahnemeerrettich, Reiberdatschi & Salatblume**
9,80 €

**Gebratene Entenleber aus der Region,
an einem knackigen Blattsalat in Vinaigrette, mit Chutney**
8,80 €

**Tatar vom Rinderfilet mit Scotch Whisky parfümiert,
Chilibrot / Salatblume**
13,40 €

**Carpaccio vom Angusrind mit Olivenoel,
gehobelten Parmesan, Salatnest & Knoblauch-Crostini**
11,50 €

FISCH & KRUSTENTIERE

King Prawns & Jakobsmuscheln
Olivenoel / Gemüse / schwarzer Risotto
24,00 €

Lachs & Garnele
Estragonsenssauce / Gemüse / Pasta
22,00 €

Grätenfreies Filet vom Seeteufel im Rauchmantel gebraten,
Estragonsauce / Gemüse / Schneekartoffeln
29,00 €

“ K L A S S I K E R “

„Cordon bleu“
vom Jungschweinerücken mit Burgunderschinken & Bergkäse gefüllt,
Pommes frites & Blattsalat
12,90 €

„Asia-Dialog“
Mit Maishänchenbrust in Erdnußbutter & Garnelen.
Im Bambusdämpfer auf Wokgemüse / Dipsaucen / Basmati Reis
14,50 €

Entenbrust im Ofen kross gebraten,
Naturesoss, Blaukraut & Semmelknödel
16,90 €

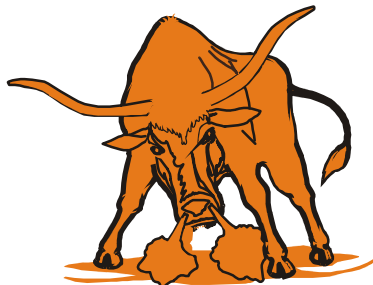
Kalbsleberscheiben mit Cassissauce,
Selleriemus / Kartoffelgratin
16,50 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Preiselbeeren / Petersilienkartoffel
24,00 €

Rücken vom irischen Salzwiesenlamm in der Kräutersenfkruste,
Gärtnergemüse / Kartoffelgratin
26,60 €

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 €



DER KÄSEGENUSS

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

8,80 €

„Für zu Hause“

Griebenschmalz nach Großmutter's Rezept
im Einmachglas

4,50 €
