

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

<b>FELDSALAT</b> .....	9,50
mit Kartoffeldressing und gerösteten Pinienkernen	
mit gebratenen Rinderfiletstreifen .....	15,50
<b>COUSCOUS SALAT MIT KICHERERBSEN PRALINE</b> .....	10,50
marinierten Granatapfelkernen und Joghurtsauce	
<b>GERÄUCHERTER AAL</b> .....	13,00
mit mariniertem Meerrettich, Preiselbeer-Balsamicogeelee und hausgemachter Brioche	
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> .....	13,50
mit Maronen-Zitronenpfeffer-Vinaigrette und Rucolasalat	
<b>KLEINER WILDKRÄUTERSALAT</b> .....	4,80

## SUPPEN

<b>SÜSSKARTOFFELSUPPE</b> .....	7,50
mit gebratener Garnele .....	8,50
<b>RINDERESSENZ</b> .....	7,50
mit Ochsenschwanznudeltasche	

## VEGETARISCH

<b>HAUSGEMACHTE KÄSE-SPÄTZLE</b> .....	11,50
mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat	
<b>RISOTTO VOM BAYERISCHEN REIS</b> .....	14,00
Bio "Perl Einkorn" aus dem Chiemgau mit Roter Beete, gebratenem Radicchio und Ziegenfrischkäse	
<b>SCHLEIFENUDELN</b> .....	14,50
mit pikantem Tomatenragout und gegrilltem Käse	

## HAUPTGERICHTE

<b>SAURE ZIPFEL AUS DEM SILVANER ZWIEBELSUD</b> .....	11,00
und Bauernbrot	
<b>FRÄNKISCHES WURSTPFANDL</b> .....	14,50
mit dreierlei Würsten auf Rieslingsauerkraut und grobem Hausmachersenf	
<b>FRÄNKISCHES SCHÄUFELE VOM SCHWEIN</b> .....	17,50
mit Dunkelbiersauce, Krautsalat und Kartoffelknödeln	
<b>SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST</b> .....	18,00
auf gebratener Grießschnitte mit Frühlingslauch und Aprikose	
<b>GESCHMORTE RINDERROULADE "GROSSMUTTERS ART"</b> ...	18,00
mit Speck, Egerlingen, Silberzwiebeln und Kartoffelpüree	
<b>GEBRATENE EISMEERFORELLE</b> .....	19,50
mit Safranfenchel und Zitronenrisotto	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> .....	21,50
mit Speck-Röstkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>RINDERFILET "STROGANOFF"</b> .....	23,50
mit Roter Beete, Champignons und Essiggurken an Butterspätzle	

Alle Preise in Euro inkl. Service und MWST.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Allergene Karte.

Alle unsere Speisen werden täglich frisch hergestellt.

## DESSERT UND KÄSE

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> .....	7,50
mit Schwarzriesling-Buttereis	
<b>CHEESECAKE</b> .....	8,00
mit Blutorangen in "Helle Freude" mariniert	
<b>DUETT VON DER SCHOKOLADE</b> .....	8,50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten	
<b>KÄSEAUFWAHL</b> .....	9,50
mit Feigensenf und Schüttelbrot	

## DALLMAYR KAFFEE- UND TEE SPEZIALITÄTEN

<b>ESPRESSO</b> .....	2,40
<b>TASSE KAFFEE DALLMAYR CAFÈ CRÈME</b> .....	2,90
<b>HEIMBS KAFFEE ENTCOFFINIERT</b> .....	3,00
<b>CAPPUCCINO</b> .....	3,40
<b>LATTE MACCHIATO</b> .....	3,80
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> .....	3,80
<b>DALLMAYR TEESPEZIALITÄTEN</b> .....	3,20
Darjeeling, Assam, Earl Grey, Rooibuschtee, Japan Sencha (Grüner Tee) Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Waldbeerentee, Kamillentee	

Alle Preise in Euro inkl. Service und MWST.  
Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Allergene Karte.  
Alle unsere Speisen werden täglich frisch hergestellt.