

Aktuelle Speisenkarte für den 20.05.2012

Hauscocktail: Prosecco mit selbst angesetztem Hollersirup 4.- €

Vorspeise

Buntes Salatbouquet in Zitronendressing mit Räucherlachs- Frischkäseroulade 8,80 €

Aus dem Suppentopf

Bayrische Festtagssuppe 2,80 €

Cremige Suppe vom Niederbayrischen Spargel 3,30 €

Aus Fluss, See & Meer

Zander in der Kräuterkruste gebraten an Petersilienkartoffeln

dazu einen bunten Salatteller 14,80 €

Ganz frisch aus dem Holzofen

Jungschweinebraten in eigener Bratensoße mit Kartoffelknödel und

einen gemischten Beilagensalat 9,40 €

Wildgericht

Im Topf geschmorter Hirschbraten in Wacholdersauce an Spätzle und
Hinterberger Birne mit Preiselbeeren dazu einen bunten Beilagensalat 14,80 €

Bei Niedertemperatur schonend gegart

Kalbsrahmbraten an selbstgemachte Spätzle

dazu einen bunten Salatteller 12,40 €

Schmorbraten vom bayrischen Mastochsen

an Serviettenknödel und buntem Salatteller 11,80 €

Vegetarisches

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und frischen Salaten 9,80 €

Pro Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €

Portion Stangenspargel aus Niederbayern mit neuen Kartoffeln -

- und geklärter Butter 12,50 €
- gekochtem & rohem Schinken dazu Sauce Hollandaise 16.- €
 - kleinem gebackenen Schnitzel vom Schwein dazu
Sauce Hollandaise 16,50 €

Kurzgebratenes vom Grill & aus der Pfanne

Gebackene Kalbshaxenscheiben
mit kalter Eier- Kräutersauce, Kartoffelsalat und frischen Salaten 10,20 €

Schnitzel „Wiener Art“
Pommes frites, a bisserl Kartoffelsalat, gemischter Salatteller 8,80 €

Cordon bleu vom Schwein
Pommes frites, a bisserl Kartoffelsalat, gemischter Salatteller 9,80 €

Jägerlendchen vom Schwein in zweierlei Champignonsoße
an selbst gemachten Spätzle dazu einen knackigen Salatteller 9,80 €

Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße mit Butterreis
und einem bunten Beilagensalat 9,80 €

Rumpsteak an Kartoffelgratin dazu Kräuterschaum und
einen gemischten Salatteller 16.- €

Rinderlende „Düsseldorfer Art“ mit glasierten Zwiebeln, Käse und frischer Petersilie
gratiniert an würziger Bratensoße und Kartoffelrösti
dazu einen bunten Salat 16,50 €

Kalbsschnitzel in Senfrahmsoße mit Kartoffelrösti
und einen gemischten Salatteller 14,80 €

Im Ganzen, rosa gebratenes Schweinefilet auf Spargelragout
dazu Kräuterjus und Bärlauchspätzle 14,80 €

Süße Leckereien aus unserer Zuckerbäckerei

- Crème brûlée von echter Vanille 5,50 €
- Bayrische Creme mit frischem Erdbeermark 4,80 €
- Panna cotta auf einem Passionsfruchtspiegel 5.- €