

Aperitifempfehlung

Marillenprosecco

€ 4,2

Suppen

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen

€ 5,5

Rinderbouillon mit Kalbsbratspätzle

€ 5,5

Kürbiscremesuppe mit steierischem Kürbiskernöl

€ 5,5

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse

auf Rucola mit Walnüssen und Himbeervinaigrette

€ 10,5

Mozzarella im Speckmantel

gebraten auf buntem Blattsalat

€ 10,5

Tatar

fein mariniert, mit Butter und Brot

€ 14,5

Burrata

(Mozzarella mit flüssigem Kern)

auf Kirschtomatensalat dazu Basilikumpesto

€ 10,9

Pfifferlingsbruschetta

mit roten Zwiebeln und Frühlingslauch

€ 10,5

Vitello tonnato

€ 12,5

Brotzeiten

Obazda
€ 8,5

Bayerischer Wurstsalat
€ 8,5

Schweizer Wurstsalat
€ 9,5

Brotzeitbrettl
€ 10

Hausgemachte Spanferkelsülze
mit Schnittlauch-Creme-fräiche und Bratkartoffeln
€ 10,5

Nudeln und vegetarische Kreationen

Fagottini
gefüllt mit Gorgonzola
in leichter Sahnesauce mit Blattspinat und Walnüssen
€ 11,7

Tagliatelle mit Ochsenfetzen
Champignons und grünem Pfeffer
€ 13,9

Tagliatelle in Pfifferlingrahm
mit gebratenen Rinderfiletspitzen
€ 15

Risotto mit Pfifferlingen
Kräutern, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten
€ 13,5

Rahmpolenta mit geschmortem Kürbis
und sautierten Pfifferlingen
€ 13,8

Unsere Fisch- und Fleischgerichte

Variation vom Zander – und Lachsforellenfilet
auf Blattspinat dazu junge Kartoffeln in der Schale
€ 19,5

Pfeffersteak
von der argentinischen Anguslende mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
€ 24

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites, Preiselbeeren
€ 19

Zwiebelrostbraten
Speckbohnen, Bratkartoffeln, Kümmel-Bierjus
€ 24

Gesottener Rindertafelspitz
Bouillon-Kartoffeln, Meerrettich
€ 16,5

Geschmortes Ochsenbäckchen
Kartoffel-Püree, glacierte Vanillekarotten
€ 17,5

Gebratene Kalbsleber
Apfelragout, Kartoffelpüree, Kalbsjus
€ 18,5

Surf and Turf
Gebratenes Rinderfilet, 3 Stk. Riesengarnelen
dazu bunte Blattsalate und Knoblauchciabatta
€ 33

Spareribs
vom Grill in BBQ-Sauce dazu Hofkartoffeln
€ 19,5

Kalbsrahmgulasch vom Weilheimer Milchkalb
Mit Tagliatelle
€ 16

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites

€ 3,5

Kleines Kinderschnitzel mit Pommes frites

€ 5,5

Spätzle mit Soße

€ 3,5

Dessert

Feine Käseauswahl

von unserem Maitre Fromager Günther Abt

€ 8,5

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren

€ 5,5

Affogato

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,5

Variation vom Apfel – und Topfenstrudel

mit Vanillesauce

€ 5,5

Lauwarmer Schokokuchen

mit flüssigen Kern auf marinierten Erdbeeren

€ 6,5

Crème brûlée

mit Lavendel und Blaubeersorbet

€ 6,5