

Tageskarte

Vorspeisen & Salate

<i>Variation von sommerlichen Marktsalaten mit Balsamicodressing</i>	7,80
<i>Gebratene Hühnerbruststreifen auf Marktsalaten mit Kirschtomaten und Chili-Honigdressing</i>	12,80
<i>Medaillons vom Kabeljaurückenfilet in Olivenöl gebraten auf Salatvariation mit Kirschtomaten, Rucola und Limonendressing</i>	14,80
<i>In Kräuterbutter gebratene Pfifferlinge auf Feldsalat mit Tiroler Speckkrusteln Kirschtomaten, Balsamico und steirischem Kernöl</i>	15,80
<i>In der Kräuterkruste gebackener Feta-Käse an sommerlicher Salatvariation mit Oliven, Peperoni, Gurken und Balsamicodressing</i>	12,80

Aus dem Suppentopf

<i>Tafelspitzbrühe mit hausgemachte Leberknödl, Gemüse und Schnittlauch</i>	4,20
<i>Aufg'schäumte Rahmsupp'n vom jungen Babyspinat mit geröstetem Knoblauchbaguette-Chips</i>	4,80
<i>Münchner Kartoffelsupp'n mit Majoran, Tiroler Speckkrusteln und gebratenen Pfifferlingen</i>	6,20

Schwammerl, Pasta & Vegetarisch ...

<i>Linguine mit gebratenen Kräuterseitlingen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln obendrauf gehobelter Parmesan dazu kleiner Rucolasalat mit Balsamicodressing</i>	14,80
<i>Gebratene Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Steinchampignons in Rahmsöß' mit gehackten Gartenkräutern, dazu Semmelknödl</i>	14,80
<i>Gegrillter Ziegenkäse mit gebratenem Marktgemüse an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip</i>	12,80
<i>Weißwein Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Marktsalat</i>	15,80
<i>In Kräuterbutter sautierte Pfifferlinge mit Lauchzwiebeln im Kräuterrührei dazu grüner Salat</i>	14,80

Tageskarte

Ins Netz gegangen...

Gegrilltes Zanderfilet mit sautierten Pfifferlingen
Kräutern und Lauchzwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und grüner Salat
21,80

Vom Grill und aus'm Ofen...

Gegrillte Kotelettes vom Lammrücken-Carree auf Rosmarinjus
mit glasierten Kaiserschoten-Tomatengemüse, dazu Risoleekartoffeln 21,80

Rosa gebratener Rehrücken mit gebratenen Pfifferlingen in Portweinsöß
Preiselbeeren, glasiertem Marktgemüse und handgehobelten Eierspätzle 26,80

Filetspitzen vom Schweinefilet mit gebratenen Kräuterseitlingen
und grünem Pfeffer in Rahm, dazu handgeriebener Kartoffelrösti 18,80

Vom bayrischen Weiderind aus eigener Aufzucht

Gesottenes aus der Keule vom bayrischen Weiderind mit geriebenem Kren
jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln 16,80

„Böfflamot“ vom bayrischen Weiderind
in kräftiger Rotweinsöß' mit Apfelblaukraut und Serviettenknödl 16,80

Zum Abschluß was Süßes...

Variation vom hausgemachten Vanilleparfait und Erdbeersorbet
mit marinierten Heidelbeeren 6,80

Blaubeerschmarrn mit Naturjoghurt und Staubzucker 8,50