

Tageswein:

Weingut Alexander Flick
Flickwerk Sommercuvée



Weingut Alexander Flick
Flickwerk Rosé

0,1l 5,90 | 0,2l 11,30 | Magnum 1,5l 79,00

**KALB VON DER
ERZEUGERGEMEINSCHAFT WEILHEIM**

„Vitello Forello“

– aus dem Kalbsmeiserl geschnitten
dünn aufgeschnitten –

mit aufgeschlagener Forellencreme, dazu Kapern,
Rucola und Hausbrot 23,90

**Ragout von Herz, Kronfleisch und
Lunge**

in Essigrahm, dazu ein handgedrehter
Semmelknödel 16,90

Drei Stück Kalbsbratwürstel

mit hausgemachtem Rhabarbersenf und
Kartoffel-Feldsalat 16,90

Unsere absolute Rarität

**Kalbskotelett unter der
Kräuterkruste**

mit Tagesgemüse und
herzhaftem Kartoffelgratin 36,90

Kalbsfiletmedaillons

– vom Grill –

Mit Salat von marinierten Waldpilzen,
Rucola und Parmesan dazu Walnussbrot
31,90

Gebackener Kalbskopf

mit Kartoffel-Gurkensalat und
hausgemachter Remoulade 16,90

Kälbernes Blaukrautwicklerl

mit cremigem Kartoffelpüree und knusprigen
Schinken-Chips 21,90

Kalbsrahmgulasch

– mit Waldpilzen verfeinert –
dazu hausgemachte Spätzle und
Beilagensalat 24,90

FISCH DES TAGES

Aus der Fischzucht Aumühle

Saiblingsfilet

– auf der Haut gebraten –
dazu cremiges Waldpilzrisotto und mariniertem
Rucola 28,90

**BROTZEITEN, SNACKS
& SALATE**

Hausgemachter „Obazda“

aus Brie, Butter, rahmigem Frischkäse und milder
Paprika, dazu rote Zwiebeln 12,90

Breznknödel-Carpaccio

mit roten Zwiebeln und hausgemachtem
Senfdressing 13,90

Saurer Wurstsalat

– von unserem Metzger aus Antdorf –
Regensburger mit roten Zwiebeln 10,90
Gibt's auch mit Streifen vom Bergkäse 13,90

Knackiger Marktsalat

dazu wahlweise

Marinierte Hühnerbruststreifen

mit gebratenen Champignons 18,90

**Würziger Ziegenkäse im
Strudelteig gebacken**

mit fruchtigem Feigensenf 16,90

Deftige Gulaschsuppe

– aus der Rinderwade geschnitten –
mit Majoran und würzigem Hausbrot 9,90

Grießnockerlsuppe

mit zwei Nockerln und Streifen vom
Wurzelgemüse 6,90

Leberknödelsuppe

in kräftiger Rinderbrühe 8,90

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Abgebräunte Kaspressknödel

mit Tomatensoße, Rucola und Parmesan 18,90

Feine vegane Nocken

– aus Kartoffeln und Gries –
mit einem Ragout von Paprika, Zucchini und
Aubergine, dazu Rucola und Olivenöl 15,90

Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln und knackigem
Marktsalat 17,90

Auf der Rückseite finden Sie weitere Spezialitäten

Tageswein:

Weingut Alexander Flick
Flickwerk Sommercuvée



Weingut Alexander Flick
Flickwerk Rosé

0,1l 5,90 | 0,2l 11,30 | Magnum 1,5l 79,00

VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Mit Kräutern marinierte Hüftsteaks

dazu ein großer gemischter Salat und
"Café de Paris" Butter 23,90

Steak Tatar-Burger

- auf dem Holzbrett serviert -

Der 200g-Burger wird mit Champignons und
Bergkäse gratiniert und mit einer Kräuterquark
gefüllten Ofenkartoffel und BBQ-Soße angerichtet,
dazu wird ein kleiner Marktsalat serviert ^{1, 5, 7} 19,90

Gibt's auch mit zwei Stück Burger 24,90

Rindertatar

- frisch durchgelassen und mit traditionellen Zutaten -
Eigelb, Zwiebelwürfel, Sardellen, Kapern sowie
Paprika, Salz und Pfeffer.

Serviert mit frischem Hausbrot,
zum selbst Anmachen oder schon fertig 21,90

Kleines feines Rinderhacksteak

mit Röstzwiebeln und BBQ-Soße, dazu cremiges
Kartoffelpüree 12,90

Gutes aus der Schmorküche

Bayerischer Sauerbraten

- aus der Schulter und Keule -
mit handgedrehtem Semmelknödel und
Blaukraut 22,90

Roulade

- nach Hausfrauenart -
mit knackigem Marktgemüse und
Kartoffelpüree 22,90

Scheiben von der Rinderschulter

in Rotweinsauce, dazu Kartoffel-Gurkensalat
und frischer Kren 19,90

Von unserem Metzger aus Antdorf

Rindsbratwürstel ⁵

mit cremigem Kartoffelpüree und Fass-Sauerkraut
mit Speckwürfeln ^{3, 5, 8} 15,90

VOM BAYERN OX

*"Auf den Tisch kommt nur, was
perfekt gereift ist"*

Zwiebelrostbraten

- von der lang gereiften Lende -
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Kräuterkartoffeln
und frischem Tagesgemüse 33,90

Entrecôte

- mit typischem Fettsauce -
dazu Tagesgemüse und Kartoffelgratin 35,90

KLASSIKER

Vom bayerischen Strohschwein

Resche ½ Schweinshaxe

- frisch aus dem Rohr -
mit bayerischem Kartoffelknödel und Speck-
Krautsalat 18,90

Gibt's auch als ganze Haxe 28,90

Knusprig gebratenes Schnitzel

- aus der Lende geschnitten -
mit kaltgerührten Preiselbeeren
dazu wahlweise
Kartoffel-Gurkensalat oder Grillkartoffeln 24,90

*Etwas Besonderes vom Geflügelhof
Lugeder aus Pleiskirchen in Niederbayern*

½ resche Hausente

mit bayerischem Kartoffelknödel und
hausgemachtem Apfelblaukraut 29,90

Gibt's auch als Viertel Ente 22,90

DESSERT

Lauwarmes Schokoküchlein

mit Beerenragout und Erdbeersorbet 8,90

Hausgemachte Bayrisch Creme

mit Erdbeer-Minzragout 8,90

Auf der Rückseite finden Sie weitere Spezialitäten