

Speisen

*„Gut zu kochen ist
ein schöpferischer Akt.*

*Wer die Küche liebt,
der liebt es auch zu erfinden“*

MARIA CALLAS

Wirtshaus & Genussskultur

Vorspeisen & Salate

Gegrillte Garnelen <i>schwarze Olive, Rucola, Kirschtomaten</i>	14,50 €
Knuspriges Maishendl <i>Hummus, Kichererbsen, Berberitzen, Spinat</i>	13,50 €
Bunter Frühlingssalat <i>marinierter Feta, Radieschen, grüner Sellerie</i>	12,50 €
Kleiner Blattsalat	3,00 €
Großer Blattsalat	5,20 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Suppen:

Rinderkraftbrühe <i>Fleischstrudel, Schnittlauch</i>	4,80 €
Cremesuppe von gelben Linsen <i>Lammspieß, Erbsenschoten</i>	5,40 €

Hauptgerichte:

Verschiedenes vom Grill 14,50 €

*Maishendl, Rind, Schwein
Kräuterbutter, Grillgemüse, Pommes frites*

Hefakriag-Schnitzel vom Landschwein 10,80 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Cordonbleu vom Landschwein 13,80 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Lendensteak vom bayerischen Rind 21,00 €

Kräuterbutter, Ofenkartoffeln, mediterranes Gemüse

Frischer Island-Lachs gebraten 18,00 €

Karottenkraut, Safranreis, Limonenschaum

Poltinger Spanferkelkaree rosa gebraten 17,50 €

*Dunkelbiersoße, Perlgraupenrisotto,
Petersilienwurzeln, Kräutersaitlinge*

Kalbsrahmbraten 16,50 €

Kartoffeltaler, Frühlingsgemüse, Perlzwiebel

Garnele, Oktopus, Calamaretti vom Grill 17,50 €

Coco-Bohnen, Zuckerschoten, Krustentierschaum

Vegetarische Gerichte:

Perlgraupenrisotto 13,50 €

Frühlingsgemüse, Kräutersaitlinge, Perlzwiebel

Gegrillte Aubergine 14,50 €

gratiniertes Feta, Zuckerschoten, weiße Bohnen

Jeden Sonntag ofenfrischer Braten!

Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen wir jederzeit zur Verfügung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an. In unserer Küche werden keine Zusatzstoffe verwendet, wir sind stets bemüht frische und regionale Produkte zu verarbeiten.

Genusskulturmenü

Oktopus vom Grill

Hummus, Kichererbsen, Berberitzen, Spinat

Cremesuppe von gelben Linsen

Erbsenschoten

Zweierlei vom bayerischen Kalb

geschmorter Tafelspitz, rosa Rücken

Kartoffeltaler, Perlzwiebeln, Frühlingslauch

Parfait von dunkler Schokolade & Rum

ingelegte Herzkirschen, Milchkaffeeis

4-Gänge 46,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel <i>mit Pommes frites</i>	6,50 €
Kleine Currywurst <i>mit Pommes frites</i>	6,00 €
Spätzle <i>mit Soße</i>	5,50 €
Hähnchenbrust gebraten <i>Ofenkartoffeln, Frühlingsgemüse</i>	7,50 €

Süßer Genuss

Parfait von dunkler Schokolade & Rum <i>ingelegte Herzkirschen, Milchkaffeeis</i>	7,60 €
Tonkabohnenschaum <i>Birne, Cassis-Sauerrahmeis</i>	7,40 €
Minidessert	3,50 €
Eiszauber <i>2 Kugeln hausgemachtes Eis, Früchte</i>	5,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80 €
Kinderbecher <i>2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties</i>	3,50 €

Käsegenuss

Große Käseauswahl	9,00 €
Kleine Käseauswahl <i>dazu hausgemachtes Chutney, Kartoffelfoccacia</i>	6,50 €