

Aperitif

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Wasser & Limette
0,2 l – 5,50 €

Aperol Spritz*

Aperol, Prosecco, Wasser & Orange
0,2 l – 5,50 €

Campari Orange*

0,2 l - 4,90 €

Glas Prosecco

0,1 l – 3,40 €

Weißwein

2015er Grauer Burgunder

Weingut Bender, Pfalz
0,2l – 4,90 € 0,75l – 18,00€

2014er Riesling Rotenberg

Weingut Bender, Pfalz
0,2l – 5,20 € 0,75l – 19,00 €

2015er Sauvignon Blanc

Weingut Bender, Pfalz
0,2l – 5,20 € 0,75l – 18,00 €

Rotwein

2012er Merlot Collio

Weingut Borgo Conventi, Friaul, Italien
0,2l - 5,50 € 0,75l - 19,50 €

2012er Passa Doble Corvina Malbec

Weingut Masi, Argentinien
0,2l - 5,20 € 0,75l - 19,00 €

Abendmenü

Mini Pulled Pork Burger

Feldsalat / Chips

Blumenkohlsüppchen

Knuspriger Blumenkohl

Maultaschen „Kraut und Rüben“

Gerösteter Kohl / Karotte

Gebratener Lachs

Kartoffelcreme / Rucola / Champagnerschaum

Quarkkeulchen

Apfelmus / Vanilleeis

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

Feigensenf / Trauben / Steinofenbrot

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	38 €
4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	44 €
5 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)	50 €
6 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert, Käse)	56 €

Vorspeisen

***Karamellisierter Ziegenfrischkäse
an ausgesuchten Blattsalaten
und Balsamico-Dressing***

Vorspeise 8 € Hauptgang 12 €

***Hallnberger Vorspeisensalat
an gebratenen Pilzen***

Vorspeise 7 € Hauptgang 12 €

Suppe

***Kraftbrühe vom bayrischem Rind
mit Speckknödel und Kräutern
5 €***

Vegetarisch

***Tagliarini mit frischen, schwarzen Trüffel
und Parmesan
13€***

Hauptgerichte

***Kross gebratenes Filet vom Lachs
auf Bergkäse-Pasta dazu Speck
und geschmolzenen Kopfsalat
18 €***

***Wiener Schnitzel vom Kalb aus der
Region mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat
und kalt gerührten Preiselbeeren
17 €***

***Saftig gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
auf Rahmschwammerl
und hausgemachten Spätzlen
17 €***

***Angus Rinderlende
mit Kartoffelgnocchi, Grillgemüse und Kräutersalat
22€***

Dessert

***Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Früchten
8€***

***Auswahl an Rohmilchkäsen mit
Feigensenf und Trauben
9 €***

Saisonkarte

Vorspeisen

*Blumenkohlsüppchen
mit knusprigen Rösschen
6€*

*Mini Pulled Pork Burger mit Weißkrautsalat
und Kartoffelchips
10€*

*Kleiner Frühlingssalat mit Kohlrabi
und Kresse dazu eine "Frischkäsestulle"
und roh mariniertes Kalbsfilet
12€*

*„Kraut und Rüben“
Frische Maultaschen mit geröstetem Kohl
und Bundkarotte*

Vorspeise 10€

Hauptgang 14€

Hauptgerichte

***Ragout vom heimischen Wildschwein
mit Blaukraut, Egerlingen,
hausgemachten Spätzlen
und Preiselbeeren
19€***

***Zwiebelrostbraten von der Angus Rinderlende
mit 2erlei von der roten Zwiebel
und Kartoffelcreme
22€***

Dessert

***Frisch gebackene Quarkkeulchen
mit Zimt und Zucker dazu Mus
vom heimischen Boskop Äpfeln und Vanilleeis
8€***