

Speisekarte

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr



Abendmenü

Gebratene Reherl

auf Blattsalat mit Balsamico-Dressing



Zucchini-Kremsuppe



Rosa gebratener Rehrücken

mit Preiselbeeren
Brokkoli & Spätzle



Blaubeer-Pfannkuchen

mit Vanilleeis

ohne Vorspeise Euro 38,00
ohne Suppe Euro 40,00
4-Gang-Menü Euro 44,00

Dazu empfehlen wir

2016er Grauburgunder Alte Rebe

Weingut Ruck, Iphofen, Franken 0,75 l - 35,00 €

Schmankerlkarte

Euro

Überbackener Ziegenkäse

auf Rucola, Balsamicodressing

als Vorspeise € 7,90

große Portion € 10,50

Griebenschmalz mit Bio-Bauernbrot 4,50

Sommer, Sonne, Riesling-Wonne

2017er Riesling

von den Burkheimer Winzern, Kaiserstuhl

0,25 l € 6,50

Tomatenkremsuppe 4,80

* * * * *

Reherl-Zeit

Reherl - die liebevolle oberbayerische Bezeichnung für Pfifferlinge!

Bandnudeln mit gebratenen Reherln, leichter Rahmsöß` 13,90

Reherl in Rahm mit Semmelknödel 14,90

MATJES-Schmankerl

Matjes nach Hausfrauen Art, dazu neue Kartoffeln 12,90

Matjes mit Speck-Bratkartoffeln, Bohnen & Rote Bete 14,00

Filet vom St. Petersfisch

auf Tomaten-Fenchel-Gemüse, neue Kartoffeln 18,90

Grillfleisch - mit pikanter Hausmachersöß`

und buntem Salatteller serviert 12,50

Hähnchen-Curry mit Basmati-Reis 15,90

* * * * *

Hollerblüten-Krem mit Beeren - im Glas serviert 5,90

Mövenpick Eis des Jahres „Brombeer“

3 Kugeln mit Schlagrahm 5,60

Espresso mit Vanille-Eis 3,90