

Speisekarte

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



Abendmenü

Gebratene Reherl
(oberbayerisch für Pfifferlinge)
auf Blattsalat



Tomatensuppe



Rehrücken
mit Brokkoli und Sesambällchen



Blaubeer-Pfannkuchen
mit Vanilleeis

4-Gang-Menü	Euro 38,00
3-Gang-Menü - ohne Vorspeise	Euro 31,00
3-Gang-Menü - ohne Suppe	Euro 35,00

Dazu empfehlen wir:

2014er RED Organic

Cuvée von Blaufränkisch & Zweigelt und a bisserl St. Laurent
biologisch ausgebauter Rotwein vom Weingut Heinrich, Gols, Burgenland
0,75 l € 20,90

Schmankerlkarte

Euro

Überbackener Ziegenkäse auf Rucola, Balsamicodressing
als Vorspeise € 7,90 große Portion € 10,50

Griebenschmalz mit Brot 3,90

* * * * *

Schwammerlrahmsuppe 4,50

Unsere ROSA Sommerbrille:

ROTLING

vom Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken 0,25 l / € 6,90

Bandnudeln mit gebratenen Reherln (= Pfifferlinge) in leichter Rahmsoß`	13,90
Reherl in Rahm mit Semmelknödel	14,90
Filet vom St. Petersfisch auf Gurken-Gemüse, Kartoffeln	17,90
Matjes nach Hausfraue Art, dazu neue Kartoffeln	12,90
Hirschbraten mit Preiselbeeren, Blaukraut & Spätzle	16,90
Grillfleisch - mit pikanter Hausmachersoß` und buntem Salatteller mit Kartoffelsalat	11,90
Backhendlstreifen auf Kartoffel-Eis-Salat	13,50

Obstiges zum Dessert?

Feiner Brand vom Holunder

vom Weingut Dockner 2 cl / € 4,80

Zwetschgen-Tiramisu - im Glas serviert 5,90

„Cremé Mascarpone-Nektarine“