

Hauptgänge

Portion Entenbraten mit Reiberknödel und Salat	13,50
Heimischer Spanferkelbraten (Johann Bauer, Göttling) mit Reiberknödel und Salat	12,90
Geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Semmelknödel und Salat	15,90
Kalbsrahmbraten mit Reiberknödel und Salat	13,50
Frisch geschmorter Rehbraten aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salat	16,50
Gebratener Kalbstafelspitz mit Pfifferlingrahmsauce und Semmelknödel	17,50
Gemischter Braten (Kalb und Rind) mit Reiberknödel und Salat	13,50
Sauerbraten vom Limousin-Weiderind (Pöschlhof, Dietersdorf) mit Reiberknödel, Salat	14,50
Rahmschnitzel von der Freilandpute (Familie Lehner, Dieberg) mit hausgemachten Spätzle und Salat	13,90
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Salat	11,90
Angus-Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Bohnengemüse und Salzkartoffel	13,50
Gebratene Kalbsleber mit Äpfel, Röstzwiebel und Butterkartoffel	16,50
Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel	13,50
Rumpsteak vom Weiderind ca. 200g mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	22,50
Wiener Zwiebelrostbraten - aus der Lende - mit Pommes frites und Salat	21,00
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salat	15,50
Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salat	17,90
Bunter Blattsalat mit Streifen von der Freilanpute (Familie Lehner, Dieberg) mit Sprossen, Nüssen und Baguette	12,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet / Graupenrisotto / Tomaten-Fenchel-Zucchini vom Boierhof	17,90

Dessert

Schokoladenmousse / Birnen-Pannacotta / Birnensorbet	7,50
Hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Sauerrahmeis	7,50
Crème-brûlée von der Bourbon Vanille mit Himbeersorbet	8,50
Tiramisu mit Früchten	6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90
Kleines Eis mit Sahne	4,50
Espresso „gscheid stoark“ von Gscheidhaferl Matthias Wutz aus Bad Kötzting	2,00
Cappuccino „gscheid guad“ mit Bio-Milch	2,90
<i>Espresso und Cappuccino servieren wir auf Wunsch mit unseren hausgemachten Pralinen</i>	Stück 0,70