

Speisenkarte zum Abholen von Dienstag bis Samstag

Mi / Fr / Sa 11-13.30 Uhr +17.30 bis 20.30 Uhr/ Dienstag +Donnerstag nur von 17.30-20.30

Sonntagmittag 11-14.00 von der Sonntagskarte

Z.B Schweinebraten/Spanferkel/Ente bitte bis ca. 20.00 Uhr vorbestellen! Restliche Gerichte können auch am Sonntag bestellt werden!

Telefon 09971 89270 Wir freuen uns auf eure Bestellung

Gerne können Sie zum Abholen von zu Hause Geschirr mitbringen, ansonsten haben wir biologisch abbaubare Verpackung

Vorspeisen

Miltacher-Bio-Ziegenkäse im Knusperteig / mariniertes Gemüse	9,50
Kalbstafelspitz in Haselnußmarinade / Champignons / Frühlingslauch	9,00
Bio-Kohlrabisuppe (bitte Gefäß mitbringen)	4,50
Gegrillte Calamaretti mit Rucolasalat, Kirschtomaten, Balsamcio	9,00
Sashimi vom Thunfisch / Avocado / Mango	12,50

Bunter Blattsalat von der Gärtnerei Raum serviert mit frisch gebackenem Baguette

in pikanter Dressing mit Sprossen, Nüsse und gebratenen Putenstreifen	10,50
in Balsamico Dressing mit Rindersteakstreifen und Champignons	13,00
mit Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Croutons	10,00

Hauptgerichte

Huftsteak vom Weiderind / Kräutercreme / Bohnen / Süßkartoffelpommes	17,00 (vom Rinderfilet +6€)
Pußtasteak mit Bratkartoffel und verschiedenen Salaten	11,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffel /Salat	10,50
Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken / Bratkartoffel	10,00
Cordon bleu vom Kalb mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffel / Salat	15,00
Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsoße/ hausgemachte Nudeln / Gemüse	15,00
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle	13,00
Puten-Rahmschnitzel / hausgemachte Spätzle / Gemüse	12,00
Rehragout aus heimischer Jagd / hausgemachte Tagliatelle / Gemüse	13,00
Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce / hausgemachte Spätzle	16,00
Angus-Tafelspitz mit frischem Meerrettich / Salzkartoffel / Bohnen	12,50
Entenbrust mit Sesam-Honig / asiatischem Gemüse / Basmatireis	16,00
Kalbsleber mit Apfelscheiben / Röstzwiebeln / Kartoffelpüree	15,00
Wiener Zwiebelrostbraten – aus der Lende – mit Bratkartoffel und Salat	19,50
Rehrbraten aus heimischer Jagd mit Spätzle / Preiselbeeren / Salat	15,00
Frische Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffel	12,50
Gegrilltes Saiblingsfilet / Gnocchi / Spinat / Aprikosen / Pfifferlinge	19,00
Heimische Lachsforellenwürfel /hausgemachten Tagliatelle/ Hummersoße	13,50
Vegetarische Köfte / Cous-cous / mediterranes Gemüse/ Minzjoghurt	11,00

Dessert

Hausgemachter Kirschstrudel mit Nougatsauce	4,50
Aprikosenknödel / Bröselbutter / Sauerrahmeis	7,50
Schokoladen-Mousse mit marinierten Erdbeeren	6,50
Hausgemachte Pralinen Stück 0,70 /	

wir portionieren Ihnen auch Fleisch zum selber grillen für zu Hause:

(ca. 200g Portionsgröße / im Vakuum) **Pute / Schwein / Fisch auf Anfrage**

Lendensteak vom Angus-Weiderind a 100g 3,50 €

Filetsteak vom Angus-Weiderind a 100g 4,80 €