

Für den kleinen Hunger oder vorweg

As snack or starter

Gebackenes Matjesfilet € 7,70
mit Speckkartoffeln und kleiner Salatgarnitur
Baked herring fillet with bacon potatoes and small salad garnish

Obatzter – eine bayrische Spezialität € 6,90
im Ofen zerlaufener Camembert mit Schmorzwiebeln,
dazu Rettich Salat und Brot
Obatzter – a Bavarian specialty of in the oven melted Camembert cheese with braised onions,
served with radish salad and bread

Überbackene Vollkornbaguette Scheiben € 7,30
mit Ziegenkäse und Tomaten auf Blattsalaten und etwas
Rucola mit Pinienkernen
Gratinated whole wheat baguette slices with goats' cheese and tomatoes on salads
and arugula with pine nuts

Heiß und gut aus dem Suppentopf

Hot and tasty from the soup kettle

„Schweizer Hühnersuppentopf“ € 6,80
Kräftige Bouillon vom Huhn mit Lauch, Fadennudeln, Eierstich,
Hühnerbrustwürfelchen und geriebenem Emmentaler
"Swiss chicken soup pot" Strong bouillon of chicken with leek, vermicelli,
royale, diced chicken breast and grated Emmental

Indische Linsen-Curry-Suppe € 5,90
mit einem Mix von gebackenen schwarzen Karotten, Rucola
und Süßkartoffeln, dazu Joghurt-Limetten-Dip
Indian lentil curry soup with a mix of baked black carrots, rocket salad
and sweet potatoes, served with yoghurt-lime dip

Frische, hausgemachte Tomatensuppe € 5,60
mit dunkler Balsamicoglaze und geriebenem Padano
Fresh, homemade tomato soup with dark balsamic glaze and grated Padano



Frisch aus dem Garten

Fresh from the garden

Kleiner gemischter Salat € 4,90
Small mixed salad

Großer gemischter Salat € 9,90
Large mixed salad

Leckerer auf dem Tisch

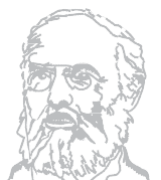
We can change the habits of a lifetime

Farfalle in Tomatenrahm € 12,60
mit gebratenem Saisongemüse und geriebenem Grana Padano
Farfalle in tomato cream with roasted seasonal vegetables and grated Grana Padano

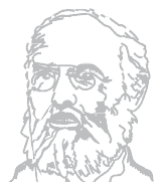
„Käs'Spatzen“ € 13,90
Frische Eierspätzle in rahmiger Zwiebel-Käse-Soß mit Kräutern
und dazu ein kleiner bunte Blattsalat
Swabian noodle specialty in creamy onion-cheese sauce with herbs
and served with a small colorful leaf salad

Mit Frischkäse gefüllte Kartoffel-Cordon Bleu € 14,20
auf Blattspinat in Bärlauchrahm, dazu gebratenen Champignonköpfe
Potato cordon bleu filled with cream cheese on leaf spinach in wild garlic cream,
served with fried mushroom heads

Im Bierteig gebackene Kabeljaustücke € 13,20
mit Rissolé Kartoffeln und Speck, dazu hausgemachte Remoulade und
Gewürzgurkenscheiben
Cod pieces baked in beer batter with rissole potatoes and bacon,
served with homemade tartar sauce and slices of gherkin



- Im Wildwiesenheu Sous vide gegartes Brisket € 16,90
vom heimischen Charolaisrind auf Kartoffel-Kürbiskern-Rösti
und einem bunten Bohnensalat
In wild meadow hay and Sous vide cooked Brisket from local Charolais beef
on potato-pumpkin seed rösti and a colorful bean salad
- „Försterschnitzel“ € 16,90
2 kleine gebackene Schinkenschnitzel vom Landschwein mit Pilzen,
Speck und Kräutern in Preiselbeer-Rahm, dazu Rissolé Kartoffeln
und kleiner bunter Bohnensalat
Breaded pork escalope with mushrooms, bacon and herbs in creamed
cranberry sauce with rissole potatoes and a small colorful bean salad
- „Reiterteller“ € 14,80
Geselchte Kassler Scheiben mit Mettwurstscheiben und gebackenem Speck
auf Elsässer Sauerkraut mit Perlzwiebeln, dazu Brot und Kräutersenf
Smoked Kassler slices with Mettwurst slices and bacon on Alsatian sauerkraut
with pearl onions, served with bread and herb mustard
- Geschmorte Maishähnchenbrust „Supreme“ auf Klever Art € 17,90
mit Lauch und Käse überbacken auf Bandnudeln mit Tomaten,
dazu kleiner Salat
Braised Cornish chicken breast “Supreme” gratinated with leek and cheese
on noodles with tomatoes and served with small salad
- Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet € 17,70
mit Bärlauch-Rahm-Sauce auf einem Pfannenmix aus Kartoffeln,
Topinambur, roten Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Lauch
Pike-perch fillet fried crispy on the skin with wild garlic cream sauce on a pan mix
of potatoes, Jerusalem artichokes, red onions, celery, carrots and leek
- Geschnetzeltes vom Karoskalbsrücken € 19,80
mit bunten Karotten in Rahm und Butterspätzle,
dazu ein kleiner gemischter Salat
Shredded veal from the neck with colorful carrots in cream
and buttered spaetzle, with a small mixed salad



Süßes zur Verführung

For the sweet tooth

Warmes Schokotörtchen mit zart schmelzendem Kern, dazu Kirsch-Amaretto-Confit im Vanilleeiskorbchen und Karamellstaub Warm chocolate tartlet with cherry-Amaretto-confit in vanilla ice cream basket and caramel dust	€ 6,30
Frischkäsecreme mit Whiskey-Karamell-Apfelwürfeln und Schokostückchen Cream cheese cream with whiskey-caramel apple cubes and chocolate chips	€ 4,90
“Pavlova” Eine australische Dessertvariante aus Vanilleeis mit Kiwi, Pfirsichen, Baiser und Erdbeersauce im Buttergebäck An Australian dessert variation of vanilla ice cream with kiwi, peaches, meringue and strawberry sauce in butter cookies	€ 5,20
Pistazieneis mit Aperol-Kirschen Pistachio ice cream with aperol cherries	€ 4,10

