

# SPEISEKARTE



## Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

---

Sarti Spritz 7,50

Fruchtig süße Aromen von Mango & Maracuja mit bitterherber Blutorange treffen auf Prosecco und Soda

Crodino Wildberry – alkoholfrei 6,90

Alkoholfreier, würzig, süßer Aperitif

Lillet Peach / Schwarzer Hugo / Aperol Spritz 6,90

### Wendelsteiner Rotbier 4,50

Vom Brauverein aus Wendelstein, untergäriges, nur mit Gerstenmalz gebrautes, dunkles Bier

### Winkler's Hefe-Pils 4,30

Feinfruchtiges, naturtrübes Kellerpils aus Lengenfeld

Fragen Sie unser Service-Team auch gerne nach unserer *Cocktail-Karte*

## Vorspeisen, Salate und Suppe

---

Selleriecremesuppe 6,90

Mit Blätterteigstange & Croûtons serviert

Karamellisierter Ziegenkäse 13,20

Auf knackigen Blattsalaten, mit kaltgerührten Preiselbeeren und karamellisierten Walnüssen serviert

Saisonale Blattsalate mit saftig gegrillter Hähnchenbrust / gegrillten Garnelen / Rinderfiletstreifen 14,90 / 15,40 / 16,80

Knackige gemischte Blattsalate, Rucola, frisches Obst, karamellierte Walnüsse, Kirschtomaten, und unser feines Hausdressing

Caesar Salad mit gegrillter Hähnchenbrust 16,10

Knackiger Salat mit Cocktailtomaten, Parmesan und Croûtons, verfeinert mit unserem hausgemachtem Caesar-Dressing

Hausgemachte Sommerrollen 5,90

Rosa gebratenes Entrecôte in dünnen Scheiben mit knackigem Gemüse und Salat in Reispapier, dazu ein würziger Dip

**Brandneu & perfekt zum Teilen: Ricotta-Oliven** 6,90

Luftige Ricotta-Creme mit Oliven, gerösteten Mandeln & Zitronenabrieb, dazu italienisches Weißbrot

## Unsere Klassiker

---

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderroastbeef 23,00

Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und knusprigen Pommes frites

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 15,70

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein / Tegernseer Cordon Bleu 16,80 / 17,90

mit Pommes Frites und gemischtem Salat /

*Tegernseer Cordon Bleu:* zusätzlich mit Meerrettich und süßem Senf, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und gemischter Salat

Herzhafte Spinatknödel **vegetarisch** 14,50

In feiner Pilzrahmsauce, dazu Rucola, Kirschtomaten und frisch geriebener Parmesan

Bacon-Cheese-Burger mit knusprigen Pommes frites & hausgemachter Burger-Sauce 15,90 **Double Beef +5,90**

100 % Rindfleisch von der Metzgerei Dürsch aus Gostenhof im Brioche Brötchen, Gurke, knuspriger Bacon & geschmolzener Käse

**Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!**

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam**

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.

## Kurzgebratenes vom Grill

Rinderfilet 200g 29,00 / Ribeye-Steak 200 g 300g 23,90/29,70

Mit einer Beilage nach Wahl, dazu Kräuterbutter – jede

weitere Beilage 3,50 EUR

**Mögliche**

+ Pommes frites

+ großer Steaksalat

**Beilagen**

+ Süßkartoffelpommes (+ 1,00 EUR Aufpreis)

+ Buttermais

+ Knoblauchbrot

+ Bratkartoffeln

## Unsere Tagesempfehlungen

**Fränkischer Sauerbraten** 18,30

In sämiger Sauce, mit hausgemachte Apfelblaukraut und Kartoffelklößen serviert

**Herzhafte Fleischpflanzerl** 15,70

Von Kalb & Schwein dazu Kartoffelsalat und ein gemischter Salat

**Der Klassiker: Wiener Kalbsschnitzel** 24,00

Dazu Petersilienkartoffeln, ein gemischter Salat und kaltgerührte Preiselbeeren

**Ofenfrisches Schäufile** 18,90

Knusprige Schweineschulter serviert in vollmundiger Sauce, dazu Kartoffelknödel und ein gemischter Salat

## Fisch

**Filet von der Lachsforelle** 22,90

Filet auf der Haut gebraten an Mandelbutter, mit knackigem Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln serviert

**Dorade & Calamaretti** 21,50

Vom Grill, dazu Hummersauce, knackiges Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln

**Der Fränkische Klassiker: Gebackenes Karpfenfilet** 19,50

Karpfen von der Fischerei Reitinger – in Winkler-Bier gewendet, mit hausgemachtem Kartoffel- und gemischtem Salat

*Bei Glutenunverträglichkeit auch glutenfreie Burger, Schnitzel, Cordon-bleu und Pasta möglich zzgl. 2,50 €*

*(Vegetarischer Burger nicht glutenfrei möglich)*

## Dessert

**Espresso Affogato** 5,40

Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

**Hausgebackener Apfelstrudel** 6,50

Mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis serviert

**Eclair** 3,50

Mit Schokoladencreme gefülltes Brandteiggebäck – für den kleinen Hunger 😊

*Etwas kleines süßes  
geht immer:*

*Tonkabohnen Panna*

*Cotta mit*

*Waldbeersauce*

*4,50*

**Unsere hausgebackenen Eisenlebkuchen zum Mitnehmen – Nur im Januar: Nimm 3 und bezahle 2!**

**5 Stück à 11,50**

Handgefertigte, klassische Eisenlebkuchen - gemischt (mit Schokolade und Zuckerguss) – perfekt als Mitbringsel oder einfach zum selbst genießen

**Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!**

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam**

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.