

SPEISEKARTE



Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

Aperitivo Bavarese 6,90

Erfrischender Bitter-Aperitif aus Oberbayern – Feine Zitrusnoten und bayerische Kräuter, aufgefüllt mit Soda und Prosecco

Wermut Tonic 6,90

Antica Formula auf Eis, mit einem Spritzer Zitrone und Tonicwater aufgefüllt

Ramazotti Sour Cocktail 8,90

Erfrischend & herb – Ramazotti Amaro auf Eis mit Zitrone und Läuterzucker geshaked

Lillet Peach / Schwarzer Hugo / Aperol Spritz 6,90

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

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

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Antipasti-Platte 11,80

Dünn aufgeschnittener Parmaschinken, Mozzarella, hausgemachte Antipasti und grünes Pesto

Baba Ghanoush & Fava 12,50

Püree aus gegrillten Auberginen und Sesampaste, dazu griechischer Erbsendip im Mix, serviert mit knusprigem Baguette und Kalamata-Oliven

Fränkische Spargelcremesuppe 7,10

Frische Cremesuppe mit Sahnehaube und Croûtons verfeinert

Tom Kha „Spargel“ 8,50

Spicy „Thai-Style“-Spargelsuppe mit Kokosmilch, grünem Spargel und Gemüsestreifen

Karamellisierter Ziegenkäse 13,20

Mit gemischten Blattsalaten, dazu hausgemachtes Waldbeerchutney und karamellierte Walnüsse

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderroastbeef 20,50

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 / Bärlauch-Cordon-bleu 16,80 / 18,50

Mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Herzhafte Spinatknödel *vegetarisch* 14,50

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

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

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

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.

Unsere Tagesempfehlung

Die Spargelzeit bricht an – feiner fränkischer Spargel aus Abenberg

Portion Spargel (ca. 250g) 14,50

Serviert mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln

Spargelsalat mit feiner Vinaigrette „fränkisch weich“ 13,50

„Cordon bleu“ vom grünen Spargel 17,80

Grüner Spargel im Käse-Schinken-Mantel, in der Pfanne ausgebacken, dazu zerlassene Butter und hausgemachter Kartoffelsalat

Bärlauch-Fleischpflanzerl mit Butterspargel 18,90

Fleischpflanzerl von Kalb & Schwein, mit frischer Bärlauchsauce, dazu Butterspargel und Kartoffelsalat

Butterspargel mit Schnitzel Wiener Art vom Schwein 24

Portion weißer Spargel, dazu ein zartes Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken und Petersilienkartoffeln

Rinderfilet mit gegrilltem grünen Spargel 34,90

Portion grüner Spargel vom Grill, dazu 200g saftiges Rinderfilet und Petersilienkartoffeln

200 g rosa gebratenes Rinderfilet 28,90

Mit Speckbohnen und Kroketten, dazu Kräuterbutter

Ofenfrische Schweinshaxe 16,90

Dazu hausgemachter Krautsalat und zwei Kartoffelknödel

Hausgemachte Rinderroulade 19,50

Dazu zwei Kartoffelknödel und ein gemischter Salat

Saftiges Schweinefilet vom Grill 19,80

An Morchelsauce und mit knackigem Marktgemüse sowie Spätzle serviert

Gegrilltes Filet vom Zander 21,90

mit Bärlauch-Limettensauce dazu knackiges Marktgemüse und orientalischer Gewürzcouscous

Gratinierte Käsespätzle **vegetarisch** 14,90

Hausgemachte Spätzle in cremiger Sauce und mit Käse überbacken, dazu ein gemischter Salat

Kartoffelgnocchi mit Bärlauch und Kirschtomaten **vegetarisch** 14,80

Gnocchi in Röthenbacher Bärlauch geschwenkt, dazu Rucola und frisch geriebener Parmesan

*Bei **Glutenunverträglichkeit** auch glutenfreie **Burger, Schnitzel, Cordon-bleu und Pasta** möglich zzgl. 2,50 €
(Vegetarischer Burger nicht glutenfrei möglich)*

Dessert

Espresso Affogato 4,80

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

Hausgemachte Apfelküchle 7,50

Mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis und Sahne serviert

Pistazien-Crème-Brûlée 6,90

Serviert mit frischen Beeren

Caffè Fredo –der Klassiker aus Santorini 4,50

Cremig, kalt aufgeschäumter doppelter Espresso mit Läuterzucker auf Eis serviert

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.