

## **Bayerische Schmankerl**

***Rinderkraftbrühe mit Flädle  
und frischen Kräutern***  
5,00 €

***Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle  
und frischen Kräutern***  
5,00 €

***Hausgemachte Bratensülze  
in Kräutervinaigrette mit Zwiebeln, Mixed Pickles<sup>(9)</sup>  
Salatgarnitur und Röstkartoffeln***  
8,50 €

***„Bratenteller“***  
***Roastbeef und Schweinebraten mit Remoulade,  
Mixed Pickles<sup>(9)</sup> und Röstkartoffeln***  
9,20 €

***Schweizer Wurstsalat*** <sup>(1,2)</sup>  
***mit Zwiebeln, Käsestreifen und Bauernbrot***  
***oder***  
***Bayerischer Wurstsalat*** <sup>(1,2)</sup>  
***mit Zwiebeln und Bauernbrot***  
7,50 €

## **Bayerische Schmankerl**

### **„Bayerischer Brotzeitler“**

*mit Roastbeef, Schweinebraten, Speck, Pressack, Landjäger, Obazda,  
grober Streichwurst, Griebenschmalz, Bauernbrot,  
Remouladensauce und Essiggemüse<sup>(1,2,9,12)</sup>*

*11,40 €*

### **8 Nürnberger Rostbratwürstel<sup>(8)</sup>**

*auf deftigem Sauerkraut mit  
Speck-Röstkartoffeln*

*9,50 €*

### **Portion Käsespätzle**

*mit Röstzwiebeln, frischem Schnittlauch  
und kleinem Salatteller*

*10,80 €*

### **“Bayernlandpfanne”**

*Medaillons vom Schweinefilet  
in einer Kräuter- Schwammerlsauce  
mit geschwenkten Eierknöpfli  
und knackigem Gemüse vom Markt*

*17,40 €*

***Jeden Samstag großes Bayerisches Buffet mit herzhaften Spezialitäten  
aus dem Werdenfelser Land***

*28,00 €*

## **Vorspeisen**

***Gemischter Salatteller*** von unserem großen Salatbuffet  
4,90 €

***Rondell von Baumtomaten und Mozzarellakäse***  
mit herzhaften Parmaschinken-Grissinis  
und Salatherzen in einem Basilikumdressing  
8,50 €  
kleine Portion 5,90 €

***Scheiben von der heißgeräucherten Entenbrust***  
an einem Berglinsensalat in Himbeer- Walnussdressing  
mit Cumberlandsauce  
9,20 €  
kleine Portion 6,40 €

***Tartar vom Räucherlachs und frischen Wiesenkräutern***  
in einem Beet von kleinen Salatherzen  
in Limonendressing  
8,90 €  
kleine Portion 6,20 €

***Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet***  
mit gebratenen Pfifferlingen, frisch gehobelte Parmesanflocken  
und Zupfsalatherzen an Balsamicodressing  
10,40 €  
kleine Portion 7,30 €

*Inklusivpreise*

## Suppen

**Rehessenz**  
*mit Semmelpflanzerl*  
5,40 €

**Kürbiscremesüppchen**  
*mit gerösteten Kernen und Kernöl*  
5,20 €

**„Dialog von Reh und Kürbis“**  
*Rehessenz*  
*mit Semmelpflanzerl*  
*und*  
*Kürbiscremesüppchen*  
*mit gerösteten Kernen und Kernöl*  
5,40 €

## Vegetarisch/Vital

**Große Ofenkartoffel mit Sauerrahm**  
*mit Scheiben vom geräucherten Norwegerlachs*  
*an einer Salatgarnitur in Frenchdressing*  
9,80 €

**Hausgemachte Semmelknödel**  
*mit einem Ragout von frischen Steinpilzen, Pfifferlingen, Egerlingen*  
*und frischen Kräutern in Creme fraiche*  
10,20 €  
kleine Portion 7,20 €

**Feine Bandnudeln**  
*und frisches Marktgemüse*  
*in Kürbisschaum*  
*mit gebratenen Riesengarnelen*  
16,40 €  
kleine Portion 11,50 €

## **Fischgerichte**

**Norweger Lachsschnitte**  
*in Butter gebraten*  
*auf Pommerysenfsauce*  
*mit Gemüse vom Markt und Basmatireis*  
15,60 €  
*kleine Portion 10,90 €*

**Saiblingsfilet in Butter gebraten**  
*mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Tomatenwürfeln*  
*auf Schalotten- Blattspinat und einer gelben Paprikasauce*  
*Butterkartoffeln*  
17,20 €  
*kleine Portion 12,10 €*

## **Fleischgerichte**

**Kross gebratenes Entenbrüstchen**  
*auf Orangen-Cassissauce*  
*mit frischem Gemüse und Kartoffelkrapfen*  
17,90 €

**„Surf and Turf“**  
**Tournedos vom Rinderfilet**  
*und gebratene Riesengarnelen*  
*auf Pfeffersauce und Pilzragout*  
*mit Basmatireis und buntem Gemüse*  
21,20 €  
*kleine Portion 14,80 €*

**„Wiener Schnitzel“ aus der Kalbsslende**  
*mit Pommes frites*  
16,80 €  
*kleine Portion 11,70 €*

## **Saftige Steaks für Fleischliebhaber**

**Argentinisches Hochrippensteak**

*saftiges Entrecôte - gut marmoriert*

**200 g      18,20 €**

**Argentinisches Black-Angus Filetsteak**

**180 g      21,00 €**

**Kalbsrückensteak**

**180 g      19,80 €**

**Steak von der Truthahnbrust**

**200 g      16,20 €**

### **Wählen Sie zwischen**

*einer Dorint Barbequesoße*

*und 3 verschiedenen Buttermischungen*

**oder**

*in Kräuterbutter sautierten Champignons*

**oder**

*glacierten Rotweinschalotten*

**Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse  
und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm**

**Gemischter Salatteller** von unserem großen Salatbuffet

**4,90 €**

*Inklusivpreise*

*Trotz der Verarbeitung von frischen Lebensmitteln, kann es vorkommen dass Produkte mit Zusatzstoffen versehen sind, diese werden dann mit einer Fußnote gekennzeichnet und untenstehend erläutert.*

*Kennlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung*

*(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel,  
(8) mit Phosphat, (9) geschwefelt, (12) mit Geschmacksverstärker*

## Schmankerlmenü

*Scheiben von der heißgeräucherten Entenbrust  
an einem Berglinsensalat in Himbeer- Walnussdressing  
mit Cumberlandsauce*



*Kürbiscremesüppchen  
mit gerösteten Kernen und Kernöl*



*Rosmarinsorbet mit Holunder*



*Hirschrückensteak vom Grill  
auf Wachholdersauce  
mit Cassisblaukraut, Kartoffelkroketten*



*Hausgemachtes Nougatparfait  
mit aromatischen Feigen und Orangen  
39,00 €*

*Suppe, Hauptgang, Dessert 28,00 €  
Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert 32,00 €*

### Empfehlung des Küchenchefs

*(ab zwei Personen, Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)*

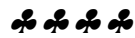
#### **„Chateaubriand“**

*Doppeltes Filet vom Angus Rind am Tisch tranchiert  
auf Kräuterschwammerln mit Kartoffelvariationen, frischem Gemüse  
Barbeque- und Schalottensauce  
22,80 € pro Person*

*Inklusivpreise*

## Schmankerlmenü

**Tartar vom Räucherlachs und frischen Wiesenkräutern**  
in einem Beet von kleinen Salatherzen  
an Limonendressing



**Maronencremesüppchen**  
mit Hirschschenken



**Rosmarinsorbet mit Holunder**



**Kross gebratenens Entenbrüstchen**  
auf Orangen-Cassissauce  
mit frischem Gemüse und Kartoffelkrapfen



**Mousse von herber schwarzer und milder weißer Schokolade**  
umlegt mit frischen Früchten mit Hippengebäck  
39,00 €

Suppe, Hauptgang, Dessert 28,00 €  
Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert 32,00 €

### Empfehlung des Küchenchefs

(ab zwei Personen, Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

#### **„Wildererpfanne“**

Gebratener Hirschrücken, Hirschragout und Entenbrust  
auf Kräuterschwammerln  
mit Wildpreiselbeersauce  
Cassisblaukraut, Butterspätzle und Kartoffelkroketten  
19,80 €



## Desserts

### **Tiramisu**

*an marinierten Kirschen*

4,60 €

### **Bayerisch Crème**

*auf Beerenmark mit frischen Früchten*

4,80 €

### **Hausgemachtes Nougatparfait**

*mit aromatischen Feigen und Orangen*

4,90 €

### **Mousse von herber schwarzer und milder weißer Schokolade**

*umlegt mit frischen Früchten mit Hippengebäck*

5,20 €

### **Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker**

*mit Vanilleschaum und Walnusseis*

4,60 €

### **„Käseteller“**

*3 Sorten mit Weintrauben, Feigensenf und Salzgebäck*

5,90 €

*5 Sorten mit Weintrauben, Feigensenf und Salzgebäck*

9,50 €

*Inklusivpreise*

*In unserer Eiskarte bieten wir ihnen eine große Auswahl an Eisbechern*