

Vorspeisen / Starters

Tagessuppe

Soup of the day

5.00

Kräftige Rinderbouillon mit Gemüse und Fleischeinlage

Beef bouillon with vegetables and meat

5.00

*Gebackener Französischer Ziegenkäse mit Aprikosen-Chili-Kruste
an Wildkräutersalat*

Warm french goat cheese with apricot and chili,
wild herb salad

10.90

*Frischer Marktsalat mit Hausdressing
groß/klein*

Fresh salad with our house dressing

9,50/5,00

Hauptgang / Main Course

Fleisch / Meat

*Im Ofen gegarte Französische Perlhuhnbrust,
Erdäpfelstampf, Portwein Reduktion und Salat*

Oven baked breast of guinea fowl,
potato mash and port reduction

16.90

*Zartes, in Barolo Wein geschmortes, Kalbsbackerl mit
glasiertem Wurzelgemüse und hausgemachtem Kartoffelstampf*

Calf cheek braised in barolo wine with
glazed root vegetable and mashed potato

19.50

*Bayerisches Biergoulasch mit Freisinger Dunkelbier verfeinert,
von Hand gemachte Butterspätzle und gemischter Beilagensalat*

Old Bavarian style beer beef stew with Freisinger darkbeer refined,
handmade Spätzle noodles and side salad

15.90

*In Butter gebratene Kalbsfleischpflanzerl mit sautierten Waldpilzen,
Bratenjus und Erdäpfelstampf*

In butter pan fried veal meatballs with sauteed wild mushrooms,
gravy, mashed potato

12.50

„Wiener Schnitzel“

*Zartes Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und Gartensalat*

Breaded veal escalopes with cranberries, roast potatoes and mixed garden
salad

21.50

Fisch / Fish

*Mediterrane Fischsuppe mit gebratenen Fischfilets,
Muscheln und Garnelen
in Tomaten Safran Sud dazu Baguette*

Mediterranean fish soup with fried fish fillets, mussels and shrimp
In tomato saffron brew with baguette

14.90

*„Fang des Tages“
mit knackigem Wurzelgemüse, Butterkartoffeln
und Weißweinsauce*

„Catch of the day“
with crisp root vegetables and buttered potatoes and whitewine sauce

19.90

Vegetarisch / Vegetarian

*Spaghetti mit sizilianischen Gemüsesugo und
frisch geriebenen Parmesan*

Spaghetti with sicilian vegetable sauce
and fresh grated parmesan

15.90

Dessert

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

Mouse au chocolat with fresh fruits

6.50

Klassische Creme Brulée mit Tonka Bohne verfeinert

Classic Creme Brulée refined with Tonka bean

6.50