

# Speisekarte

Pikante, exotische Kartoffelsuppe mit Zitronengras 5.90  
und Garnelle am Spieß

Hausgemachte Krautbrühe mit Leberespätzle und Gemüse 5.-

## Vorspeise

Heißer Fetakäse auf Tomatenscheiben 7.90  
mit Oliven und mariniertem Rucola

## Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90  
in pikantem Senf dressing

Bunter Salat mit heißem Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen 10.90  
in reichem Balsamico - Apfelvinaigrette

Krackige Salate mit gebratenen Wildlachsfilet 11.90  
in Balsamicovinaigrette

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinerückensteak mit heißen Gewürzquark und Meerrettich belegt  
auf bayrischer Bier-Senfsoße an knusprigen Fingernudeln und Bohnen  
12.90



Putenbruststreifen gebraten mit scharfen, marinierten Chinakohl,  
Zuckerschoten, Paprika und Zwiebeln in Soja-Sesamsoße an Reis 12.50



Maishähnchenbrust mit heißen Apfelspalten auf kalter Rahmsauce  
dazu Broccoli und Tagliatelle 13.50



Zanderfilet gebraten auf feiner Riesling-Dill-Sahne, 16.-  
kleinen geschwenkten Kartoffeln und Möhren



Schweinemedallions mit gebratenen Pilzen in Kräuterrahmsauce  
und hausgemachten Spätzeln 16.90



Rottaler Jungbullensteak mit schwarzer Oliven-Tapenade 17.90  
auf Rosmarin-Rotweinsauce  
dazu kleine geschwenkte Kartoffeln und Bohnen

Deftige Kässpaketen in Gorgonzolasoße mit Röstzweibeln 8.90

Rote-Rüben-Knödel auf Meerrettich-Äpfel-Rahmsoße  
dazu kleiner Salat 10.90

Fenchel orientatisch, Fenchel gebraten mit Tomaten, Zwiebeln  
und gedörrten Fencheln, süß-scharf gewürzt dazu Reis 11.50

Hausgemachte Spinal-Tomaten-Lachs Lasagne 11.50  
in Kräuterechamel mit Mozzarella überbacken

## Desserts

Topfenknödel mit Brombeeren gefüllt in braunen Butterbröseln 5.90

Feines Saurrahm-Vanille-Mousse mit Rosmarin und Fenchelsoße 5.90

Milch-Eisvariation mit heißen Grappastrauben 5.90

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben 8.50  
Feigensenf und Brot