






Vorspeisen vegetarisch und vegan

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

-  ‚Winterspargel‘ im Pergament, cremiger Quinoa, Salznüsse, mariniertes Feldsalat, Chilimayonnaise 13
- Cremige Zwiebelsuppe, getrüffeltes Selleriesandwich 13
-  Gebratene Rosenkohlkrone von der Gemüse Meier, Orangensud, geschmorte Altdorfer Quitte, Croûtons 14
-  Eingelegte Freilandgurke von der Gemüse Meier, Kichererbsen vom Frank Gottschalk, Schwarzer Rettich, Rote Bete 12

Vorspeisen

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

- Fränkisches Seefischcarpaccio, glasiert mit hausgemachtem Morchelsud, eingelegte Zwiebel, Kräuter 16
- Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, roh mariniertes Kohlrabi, Radicchio, Kren 19
- Leicht gebeizte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, Staudensellerie, Apfel, Buttermilch 19
- Gänseleberparfait, gebratene Rosenkohlkrone, Quitte, Orange 17

Alle Hauptgänge können auch gerne als kleine Portion gekocht werden.

Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.
Die Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.



Hauptspeisen vegetarisch und vegan

- | | | |
|---|--|------|
| ✓ | Wirsingwickerl mit würzigem Quinoa gefüllt, Rote Bete, marinierte Fenchel, Erdnussoße | 21,5 |
| ✓ | Marinierter Ofen Blumenkohl, Püree aus Altdorfer Kichererbsen, eingelegtes Gemüse von der Gemüse Meier | 18,5 |
| ✓ | Pak Choi, Curry-Knollensellerie-Salat, gebackene Kartoffel, Selleriejus, Johannisbeeren | 15,5 |

Hauptspeisen


- | | | |
|--|--|------|
| | Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat | 23,5 |
| | Getrüffeltes Maishuhn im Briochemantel, Blumenkohlmouseline, Kraut, gerösteter Knoblauch, Radicchio | 34 |
| | Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat | 26,5 |
| | Geschmortes Altdorfer Reh ‚Sauerbraten Style‘, Senfkörner, gegrillter Lauch, gebackene Kartoffel, Johannisbeeren | 28,5 |
| | Rosa gebratenes vom Altdorfer Reh, rote Bete Püree, gebratenes Brioche vom Gukkenberger, Schokolade | 39,5 |
| | Rosa gebratenes Rind, Süßkartoffelpüree, Safterl Gartenkräuter-Sonnenblumenkern-Risotto | 37,5 |
| | Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, Safterl mit Curry, Erbsenpüree, eingelegte Tomaten von der Gemüse Meier | 31 |
| | Ofenfrische deutsche Gänsebrust, Quitte, handgedrehte Kartoffelknödel, Salat, Blaukraut oder Wirsing | 43,5 |
| | Kleinere Portion | 29 |
| | Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann, Bratkartoffeln oder Rahm-Sauerkraut | 13 |



Klassiker-Desserts

Frisch gebackenes Hegnenberger Pfännchen, Bratapfeldip (ca. 20 min.) 12





Kleine Desserts

-  cremiges Cashew-Kardamom-Hafereis, Gewürz-Apfelragout, karamellisierter Kaffee, Hafercrunch 8,9
- Popcorneis, gepuffter Mais, Salzkaramell, Schwarzkohl 8,9
- Mousse au Chocolat, Johannisbeeren, gepuffter Quinoa 8,9
- Warme Quitte, Mandelfinancier, Quittenbrand-Zabaione 8,9

Hausgemachtes Eis

Bourbon Vanille
cremige Schokolade
Sauerampfer-Buttermilch

Hausgemachtes Sorbet

-  dunkle Johannisbeere
-  Zitrone
-  Hegnenberger Kirsche
-  Altdorfer Quitte

Je Nockerl 4,3

