



## **Vorspeisen vegetarisch und vegan**

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber, gratiniert, 2erlei Melone von der Gemüse Meier, Tomaten, Kräutervinaigrette 12,5

✔ Confiertes saftiges Spitzkraut von der Gemüse Meier, Meerrettichlinsen, Johannisbeere, Knusper 12,5

✔ Marinierter Gartentomaten Salat von der Gemüse Meier, Zwiebel, Basilikum 9,0

✔ Gefüllte Paprika Tasche, Salzzitrone, Quinoa, Kräuter, geräucherte Paprikacreme, Ducca 11

## **Vorspeisen**

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert



Fränkisches Seefischcarpaccio vom Klaus Müller , marinierte Gurke, Minze, Melone 13,5

Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, schwarzer Pfeffer, knackiger Rettich, Senf 17,5

Roh marinierte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, Beeren, Bohnenkraut, Ingwer, Morchelsud 17



### **Hauptspeisen vegetarisch und vegan**


 Vegane Gemüse Tajine, Kokos, Limette, Linsen aus Happurg, Kräuter	20
Hausgemachte Kaspressknödel mit Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber, Kohlrabi, Fenchelsalat, braune Butter	15
 Aubergine von der Gemüse Meier - im Ganzen geschmort, marinierte Tomate, lauwarmer Hummus, Beeren	14

### **Hauptspeisen**

Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat	19,5
Wahlweise als Rinderschnitzel vom Bio-Weiderind aus Pühlheim	23,5
Zwei Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann aus Altdorf, hausgemachtes Rahm-Sauerkraut oder Bratkartoffeln	11,2
Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat	24,5
Rosa gebratenes vom Pühlheimer Bio-Weiderind (220g), Quinoa, geschmorte Aubergine, Gewürz-Butter, glasierte Wassermelone	33,5
Saftiger Gockel aus Freilandhaltung, Rote Bete Püree, junge Lavendel-Zwiebel, knuspriger Grünkohl, Pfirsich	28
Gebratene Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, mariniertes Fenchel, Melone, Beurre Blanc, Kartoffelecken	29,5



## Dessert

Frisch gebackenes Hegnenberger Pfännchen, saisonales Fruchtkompott (ca. 20min)	12
Gratinierter Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber, Beerensorbet, Olivenöl, Minze, gebratene Melone	11
 2erlei von der Karotte, veganes Nusseis, Melisse aus dem Garten, Haselnuss, Kaffee	11
Blondie mit weißer Schokolade, flambierte Aprikose, Aprikosensorbet, Kräuter aus dem Garten	11

### Hausgemachtes Eis

cremige Schokolade

Bourbon Vanille

 veganes Nusseis

Pistazie

Sauerampfer-Buttermilch

### Hausgemachtes Sorbet

Sommerbeere

Aprikose

Heidelbeere

Je Nockerl 3,9



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



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

