



Vorspeisen vegetarisch und vegan

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

- | | | |
|---|---|------|
| ✔ | Chicoreé confiert, Rote Bete, Orangensafterl, Portulak von der Gemüse Meier, Kokos | 13 |
| ✔ | Winterspargel von der Gemüse Meier im Pergament gegart, karamellisiertes Nuss-Quinoa-Müsli, Purple Curry Mayonnaise | 13,5 |
| | Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber - lauwarm, Petersilienwurzelstecklinge von der Birgit Meier, Kräuterbrot | 15 |
| | Pastinakencremesuppe, getrüffelter Brioche, rote Zwiebel | 11 |

Vorspeisen

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

- | | | |
|--|---|------|
| | Fränkisches Seefischcarpaccio vom Klaus Müller, Löwenzahnknospe, Minze, rote Zwiebel | 14,5 |
| | Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, Senfmayonnaise, Kerbel, Wintersalat, Knusper | 17,5 |
| | Roh marinierte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, Balsamlinsen, Birne, Morchelsud | 17 |
| | Safranessenz von der Lachsforelle, gebratene Forelle, Fenchelsalat | 16 |


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

Sellerie auf Salz gegart, getrüffelte Risoni, Grünkohl, eingelegte Quitte, Chip 21

 Topinambur im Ganzen geschmort, Apfel, Knollenselleriejus, Pastinakenpüree, Salbei 18,5

Gebackene Kürbistaler, Linsen aus Happurg, Kartoffel-Nussbuttersalat, Blattsalat 19

Gebratene Rosenkohlröschen, Quitte, Orangensafterl, Bergkäse, Kartoffeln von Familie Maußner aus Weigenhofen 18

Hauptspeisen

Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat 20,5

Rosa gebratenes Reh aus Altdorfer Forst, rote Bete Püree, Brioche vom Gukkenberger, Schokolade, Birne 37

Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat 24,5

Rosa gebratenes vom Bio-Weiderind aus Pühlheim, Süßkartoffelpüree und geschmorte Topinambur, Pilzduxelle 35,5

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, grüne Bohnen, eingelegte Kirschen, Salz-Walnüsse, Kaffee 29,5

Gebratenes Zanderfilet, Wurzelgemüse, Pastinakenpüree, Ayransalat, Pomelo, Ducca 29,5

Geschmortes Reh aus Altdorfer Jagd, hausgemachte Spätzle, Blaukraut 27,5


Gebratene Leber, würziger Chinakohl, gebackene Drillinge aus Weigenhofen, Jus 25,5




Klassiker-Desserts

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




Kleine Desserts

-  cremiges Cashew-Hafer-Kardamomeis, Birnenröster, fruchtiges Karamell, Hafercrunch 7,5
- Frisch gebackene Quitten-Fritter im Backteig, Vanilleschlag 8
- Popcorneis, gepuffter Mais, Salzkaramell, knuspriger Rosenkohl 7
- Schoko-Brownie, beschwipste Zwetschge, Marshmallow 8,5

Hausgemachtes Eis

- Bourbon Vanille
- cremige Schokolade
-  vegane Nuss

Hausgemachtes Sorbet

-  dunkle Johannisbeere
-  Stachelbeere
-  Apfel-Koriander

Je Nockerl 4,2



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.