

# Vorspeisen vegetarisch und vegan

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

V	Hummus, Kichererbsen vom Frank Gottschalk, geräucherte Paprika creme, geschmortes Gemüse von der Birgit Meier	12
V	Marinierte Beten, Feldsalat von der Gemüse Meier, confierte Steckrübe, cremiges Dressing	12
	Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber im Pergament, Wassermelonen-Salat, Fenchel, Honig, Minze	16

## **Vorspeisen**

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert	
Fränkisches Seefischcarpaccio vom Klaus Müller, Löwenzahnknospe, Minze, rote Zwiebel	15
Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, Senfmayonnaise, Rhabarber, Knusper	18
Roh marinierte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, Kimchi, Koriander, Zitronen Safterl	18
Safran-Lachsforellen Essenz, gebratene Lachsforelle, Pflaume, Pastinake	17

Alle Hauptgänge können auch gerne als kleine Portion gekocht werden.



## Hauptspeisen vegetarisch und vegan

V	Hausgemachte gebackene Zucchinitaler, Linsen aus Happurg, Gemüse von der Birgit Meier, hausgemachtes Wirsing Kimchi	18
	Blumenkohl im ganzen geschmort, Salzzitronen-Mayonaise, Kräuter, Maispüree, Rhabarber, Sauerampfer	16
V	Wirsingwickerl, Kichererbsen vom Frank Gottschalk, Gemüse von der Birgit Meier, cremiges Kartoffelrisotto	20,5
	<u>Hauptspeisen</u>	
	Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat	20,5
	Lamm aus Engelthal zart geschmort, Erbsenpüree, Erbsensprossen, Himbeere	28
	Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat	25,5
	Rosa gebratenes vom Bio-Weiderind aus Pühlheim, cremiges Kartoffelrisotto, gebratene Sherry Morcheln, Radicchio	35,5
	Gebratenes Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, confierte Bete von der Gemüse Meier, grüner Spargel, Ayran	29,5
	Gebratenes Zanderfilet, geschmorter Römersalat, Salzzitrone, Pankobrösel, Radieschen	29,5
	Zwei Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann, hausgemachtem Rahm-Sauerkraut oder Bratkartoffeln	11,5



### **Klassiker-Desserts**

(ca 20 min )

	(ca. 20 min.)	
	Kleine Desserts	
V	cremiges Cashew-Hafer-Kardamomeis, Kaffe-Karamell, eingelegte Zwetschge, Orangenzucker	7,5
	Popcorneis, gepuffter Mais, Salzkaramell, knuspriger Wirsing	7
	Schokoladenparfait, Stachelbeeren Sorbet, Ingwer, Kräuter	9,5
	Joghurtmousse, Rhabarbersorbet und Schaum, Himbeergraniteé	8,5

Frisch gebackenes Hegnenberger Pfännchen, Fruchtdip

#### Hausgemachtes Eis

### **Hausgemachtes Sorbet**

Bourbon Vanille cremige Schokolade

dunkle Johannisbeere

vegane Nuss

Stachelbeere

Zwetschge-Joghurt

Rhabarber

Je Nockerl 4,2

V







12





