



Vorspeisen vegetarisch und vegan

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert

Caesar Salat ‚Hegnenberg-Style‘, Römersalat vom Holzkohlegrill, Ayran, Erdbeere, Kapern, Chip, Brioche in Butter gebraten	14
Gratinierter Ziegenkäse vom Lücke aus Laaber, Honig, Tomatensalat, Zitronen-Kapern-Öl	16
Grüne Kohlrabisuppe, Kohlrabisalat, Beeren, Radieschen	9,5
Confierter Broccoli von der Birgit Meier, Erdbeeren, braune Butter-Kräuter-Hollandaise	10

Vorspeisen

werden mit Brot der Bäckerei Gukkenberger serviert


Fränkisches Rindercarpaccio vom Bio-Weiderind, Zucchini, Kräuter aus unserem Beet, gepickelte rote Zwiebel	18
Mariniertes Pühlheimer Bio-Beeftatar, Senfmayonnaise, Knusper, Mangold	18
Roh marinierte Lachsforelle vom Klaus Müller aus Happurg, Kimchi, Zitronen Safterl, gepickelte Erdbeeren	18

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

Hausgemachte gebackene Zucchinitaler, Linsen aus Happurg, Gemüse von der Birgit Meier, hausgemachtes Wirsing Kimchi	18,0
Blumenkohl im Ganzen geschmort, Salzzitronen-Mayonnaise, Kräuter, Maispüree, Erdbeere	17,0
 Vegane gefüllte grüne Paprika von der Birgit Meier, Quinoa, geräucherte Paprikacreme, Erdnüsse, Orange	19,5

Hauptspeisen


Schnitzel vom fränkischen Strohschwein, Kartoffel-Nussbutter Salat, Kaper, Sardelle, kaltgerührte Johannisbeeren, Blattsalat	20,5
Rosa gebratenes Reh aus Altdorfer Umgebung, zweierlei Bete, gebratener Brioche, Schokolade, Minze	38,0
Rinderbraten vom Pühlheimer Bio-Weiderind, handgedrehte Kartoffelknödel, Burgundersoße, Blatt- und Gemüsesalat	25,5
Geschmortes Wild aus Altdorfer Umgebung, handgedrehte Kartoffelknödel, Gemüse von der Birgit Meier	28,0
Rosa gebratenes Bio-Weiderind aus Pühlheim, Cognac, fränkischer Quinoa, Tomaten von der Meier	37,5
Lachsforellenfilet vom Klaus Müller aus Happurg, Selleriepüree, gebratenes Salatherz, Ayran, Erdbeere	29,5
Zwei Hegnenberger Bratwürste vom Metzger Hofmann, hausgemachtes Rahm-Sauerkraut oder Bratkartoffeln	11,5
Rosa gebratenes Kräuterschnitzel vom Reh, Vollkorndinkel-Risotto, Fenchel von der Birgit Meier	32,0
Geschmorter Kohlrabi - scharf angebraten, Selleriepüree, Café de Paris Butter, Sardelle, Kräuter	18,0




Klassiker-Desserts

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




Kleine Desserts

-  cremiges Cashew-Hafereis, Zitrus-Karamell, geschmorte Erdbeeren, Zitronenmelisse 7,5
- Hollerblüten-Joghurt Eis, eingelegte Birne, gebackene weiße Schokolade, braune Butter-Küchlein 11
- Waldbeersorbet, mariniertes Fenchel, grüner Apfel 6,5

Hausgemachtes Eis

- Bourbon Vanille
- cremige Schokolade
-  vegane Nuss
- Sauerampfer- Buttermilch

Hausgemachtes Sorbet

-  dunkle Johannisbeere
-  Erdbeersorbet
-  Rhabarber

Je Nockerl 4,2



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