

WOCHENKARTE

Was feines vorne weg

Rahner-Rauken-Salat

mit Äpfeln, Walnüssen [h] und Parmakrusteln an Weißbier-Holunder-Marinade [i,j] 7,90

Vorspeisentriologie a la Monaco Franze

Kartoffelsalat [i,j] mit kleinem Fleischlaiberl [a,c,g], fruchtiger Tomatenaufstrich [g] mit Basilikum und Krenkaas [g] mit hausgeräuchertem Saiblingsfilet [d] 9,20

Räucherlachs [d] im Sonntagskleidchen [a,c]

an mariniertem Baby-Mangold [i,j] mit Kartoffelrösti [a,c,g] und Guacamole de Sinaloa [g] 8,70

Fleischlos Glücklich

Kürbiscreme Supperl [a,g]

mit Ingwer und Chili verfeinert, gerösteten Kürbiskerndl [h] und Steierer Kernöl 6,20

G'schwenkte Erdapfelnocken [a,c,g]

mit Kürbis, Birnenspalten, getrockneten Tomaten und glacierten Esskastanien [h] an Amarettini-Salbei-Butter [a,g,h] 15,50

Unser Burger vom Bayernox

Ochsen Burger

200g reines Ochsenhacksteak vom BayernOx mit knusprigem Speck, Käse, Tomate, Salatgurke, Zwiebeln und Salat, in der Laugensemmel [a1,a3,e,h], dazu Pommes frites [a1] 16,40

Fleischeslust zum Jahresstart

Aromatisierter Hirschrücken vom Grill

mit Walnusskruste [a,g] an bayrischem Bratgemüse [g], dazu geschwenkte Erdapfelnocken [a,c,g] und klassische Schalottensauce [a,g,i] 23,90

Deftiges Hirschgulasch vom bayrischen Hirschen

mit Speck-Rosenkohl [g] und Serviettenknödel von der Breze [a,c,g] 17,90
kleine Portion 15,90

Das Beste vom Kalb

Kalbsfilet mit Kräutern sanft gebraten, trifft auf Bratgemüse „du Chef“, dazu 2erlei gebratene Kartoffeln und feine Zitronengras-Jus [a,g,i] 24,60

Bitte zu Fisch

Goldbarschfilet vom Grill [d]

sanft gebraten mit Zitronenthymian, auf buntem Spinat mit getrockneten Tomaten und Birnenstückerl an Meerrettichrahm [a,g,i] mit Kerbel-Erdäpfeln [g] 17,20

Von unseren Zuckerbasis

Hausgemachter Lebkuchenstrudel [a,c,g,h]

mit weißer Nougat-Eiscreme [c,g] an Obstgarnitur [g] 7,10