

Hier kommt der Sommer

...und es ist Reherl-Zeit!

Hausgemachte Bratensülze [i]

mit Kräuterdip [g], dazu Bratkartoffeln und feine Salatgarnitur [i,j] 9,90

Gebratene Reherl [g]

dazu Rauken-Salat mit Holunder-Chili-Marinade 9,70

Fleischlos Glücklich

Reherl in Rahm [a,g]

mit hausgemachten Semmelknödeln [a,c,g] 15,90

Feine Ofenkartoffel

gefüllt mit Reherl-Frischkaas [g] und mariniertem Blattwerk [i,j] 13,70

Fleischeslust

Salat Barnabas

marinierte Sommersalate [i,j] mit saftigen Rinderfiletstreifen, gebratenen Reherln [g],
fruchtiger Melone und Hartkäsespänen [g] 17,90

Bayerische Hendlbrust mit Kräuterkruste [a,g]

an Tomatensauce [i] und feinen Bandnudeln [a,c,g] 15,90

Gebratenes Schweineschnitzel

an Schwammerl-Sauce [a,g] mit Butterspätzle [a,c,g] 16,50
kleine Portion 14,50

Krautwickerl im Speckkleidchen [a,c,g,i]

an kräftiger Schalottensauce [a,g,i] mit Reherl Erdapfel Stampf [g] 16,90

Backendl „Bavaria“ [a,c,g]

an Erdapfel-Vogerl-Salat [i,j], verfeinert mit einem Spritzer Kernöl [h] 16,90
kleine Portion 14,90

Sanft geschmortes Kalbsrahmgulasch [g,i]

mit geschwenkten Reherln [g], buntem Marktgemüse [g] und Butterspätzle [a,c,g] 18,90
kleine Portion 16,90

Bitte zu Fisch

Norwegisches Lachsfilet vom Grill [d]

mit Kräuterbutter [g], gebratenem Reherl-Gemüse [g] und Rosmarin-Erdäpfeln [g] 22,90

Von unseren Zuckerbazis

Bayerische Dampfnudel [c,g]

mit Vanille-Sauce [c,g] 7,40