

Spritzige Drinks für den Herbst

Alkoholfreier Johannisbeer-Cranberry-Spritz	3,50
„Belsazar Rosé“ (Wein-Aperitif mit Himbeeren und Kräutern versetzt) mit Schweppes Wildberry, Rosmarin und Himbeeren	6,40
Fränkischer Gin mit Gurke, Limette und Zitronenlimonade	6,40
Winzer-Glühwein vom Weingut Markus Meier / weiß oder rot	4,50

Vorspeisen aus Nah und Fern



Kartoffel-Karotten-Süppchen mit Limonenöl und Focaccia	5,90
--	------

Weizen, Sellerie

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen	6,40
---	------

Weizen, Laktose, Ei, Sellerie



Knuspriges Gemüseröllchen mit Hummus und roter Bete	6,90
---	------

Weizen, Sesam, Senf

Carpaccio vom Hirschrücken mit Preiselbeeren, mariniertem Feldsalat und geriebenem Parmesan	11,80
--	-------

Weizen, Laktose, Senf

Fleischlose Frische-Küche

Hausg´machte Käsespätzle mit Emmentaler, Wohlfahrts Bio Bergkäse, Röstzwiebeln und Beilagensalat	13,80
---	-------

Weizen, Laktose, Ei, Senf

Kartoffel-Sellerie-Gratin mit geriebenem Parmesan auf Kürbispüree, gegrilltem Kürbis und Erbsenkresse	14,80
--	-------

Laktose, Sellerie



Rote Bete Gnocchi mit allerlei Marktgemüse und Erdnüssen	14,80
--	-------

Weizen, Erdnüsse

Blumenkohl „polnische Art“ mit gehacktem Ei, Butterbröseln, Erdäpfelstampf und mariniertem Feldsalat	13,80
---	-------

Weizen, Laktose, Ei, Senf

Kabeljaufilet gebraten auf cremigem Kürbispüree mit allerlei Marktgemüse und Kräuterkartoffeln	20,80
---	-------

Weizen, Laktose, Sellerie

Kleinere Portionen sind von fast allen Gerichten möglich, bitte einfach unsere Servicemitarbeiter fragen.
Bei Umbestellung berechnen wir 1 € oder mehr, je nach Aufwand.

Geliebte Wirtshausküche

Portion Bauernente mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel 20,80
frisch aus Bayern, Freilandhaltung, von der Familie Lugeder aus Pleiskirchen
Sellerie

Gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln,
glasierten Apfelspalten und Erdäpfelstampf 20,80
frisch aus der Region, BIO Kalb, von der Familie Rester aus Arling/Pittersberg
Weizen, Laktose, Sellerie

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse 22,80
frisch aus der Region, BIO Kalb, von der Familie Rester aus Arling/Pittersberg
Weizen, Laktose, Ei, Sellerie

Bayrischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Beilagensalat 20,80
frisch aus der Region, BIO Weideochse, von der Familie Lobenhofer aus Steingloh
Laktose, Sellerie, Senf

Spanferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Beilagensalat 15,80
Sellerie, Senf

Rehbraten mit Knödel, Salatteller und Preiselbeer-Bratapfel 20,80
Wild aus heimischen Wäldern, Naturpark Hirschwald
Laktose, Sellerie, Senf

Feines aus der Pfanne

Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Beilagensalat 14,80
Weizen, Ei, Senf

Lendchenpfandl / Medaillons vom Schweinefilet
mit hausgemachten Käsespätzle und Beilagensalat 18,80
Weizen, Laktose, Ei, Sellerie, Senf

Medaillons vom Hirschrücken in Hagebuttensauce
mit glasierten Rosenkohl und Kartoffel-Sellerie-Gratin 26,80
Laktose, Sellerie

Süßes vom Suserl



Gebackene Apfelküchl mit Marzipansauce und Zwetschgeneis 7,90
Hafermilch, Nüsse, Weizen

Wachsweicher Schokoladenkuchen
mit beschwipsten Brombeeren, Knusperkrokant und Vanilleeis 9,80
Weizen, Laktose, Ei, Nüsse

Bei hohen Unverträglichkeiten/ Allergenen geben Sie uns bitte Bescheid.
Spuren von Gluten, Laktose, Nüssen,...können in jedem Gericht enthalten sein.