

Unsere Empfehlung Samstag, 5. Juli 2025

<u>Vorspeise:</u> Geräuchertes Forellentatar mit Gewürzgurkerl und Schnittlauchbrot	16,90
Suppe: Avocado-Gurken-Gazpacho	7,50
Hauptgerichte: Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	19,90
Halbe Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	22,50
Portion knusprige Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln	18,50
Gekochtes Bürgermeistersrück vom bayrischen Fleckvieh mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse, Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln	23,50
"Coq au vin" vom Perlhuhn in Rotweinsoße mit Spitzkraut und Karotten, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf	25,50
Gröstl vom Spanferkel mit Dunkelbiersoße Kartoffeln, Zwiebeln, Spiegelei und Speckkrautsalat	23,50
Wild aus der Region: Hirschteigtascherl mit Pfifferlingen, Zucchini, Salsiccia und Parmesan	22,50
Fisch: "Admiralsalat" mit verschiedenen gegrillten Fischfilets, Grillspeck, Avocado und Rucola-Tomatensalat, dazu Baguette	25,90
Gegrilltes Petersfischfilet mit Ratatouille und Kartoffelrösti	
<u>Vollwert:</u> Lauwarme Pfifferling-Quiche an kleinem Gärtnersalat	21,50
<u>Dessert:</u> Aprikosen Panna Cotta	8,50

