

**Unsere Empfehlung**  
**Donnerstag, 9. Oktober 2025**

**Vorspeise:**

„Vitello tonnato“ vom gekochten Kalbstafelspitz  
mit Thunfisch-Kapernsoße, Rucolasalat und Baguette 16,90

**Suppe:**

Kürbissuppe mit Kernöl und Kernen 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 Rindszünge  
mit süß-saurem Kartoffel-Wurzelgemüse und Apfelsahnemeerrettich 23,50

Gröstl vom Schweinebraten mit Dunkelbiersoße,  
Kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Speckkrautsalat 15,90

Roastbeef von der sous-vide gegarten Hochrippe  
mit Remouladensoße und Kartoffelrösti an kleinem Gärtnersalat 27,50

Gegrillte Streifen von der Kalbshälfte mit Gemüsegröstl  
von Brokkoli, Avocado und Shiitake-Pilzen, dazu Kartoffelrösti 29,50

**Wild:**

Gegrillter Hirschrücken  
mit Gewürzgröstl von Broccoli, Avocado und Shiitake, dazu Kartoffelrösti 35,90

**Fisch:**

Fisch-Garnelen-Curry  
mit Kürbis, Kichererbsen und Staudensellerie,  
dazu Reis mit frittierten Shiitakepilzen 29,50

**Vollwert:**

Gröstl von Drillingen, Bohnen, Schalotten, Butternutkürbis und Feta,  
dazu kleiner Gärtnersalat 18,50

**Dessert:**

Himbeer-Mascarponeparfait mit Himbeerpüree 9,90

