

## Speisekarte 2017

### Vorspeisen :

Carpaccio vom Rind mit geriebenem Pecorino  
Butter und hausgebackenem Bio-Holzofenbrot  
**9,20 €**

Hausgeräucherter Hirschschinken an Preiselbeersahne  
Butter und selbstgebackenem Bio- Holzofenbrot  
**9,20 €**

### Suppen vor dem Hauptgang :

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikumsahnehäubchen  
**3,80 €**

Winterliche Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl  
**3,80 €**

Kraftbrühe von heimischen Wild mit Pfifferlingen  
**3,80 €**

Traditionelle Bayerische Leberknödelsuppe mit Majoran  
**3,80 €**

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
**3,50 €**

### Fleischlos und Vegan

Kaiserschmarren mit Rumrosinen und Puderzucker  
dazu Zwetschgenkompott  
**8,20 €**

Gemüse-Kartoffel-Curry mit einer leichter Kokosnote  
im Wok gegart  
**8,80 €**

Hausgemachte Spätzle in Sahnesoße geschwenkt  
mit Käse überbacken und gemischter Salat  
**9,20 €**

Vegetarisch gefüllte Maultaschen  
auf frischem Rahmgemüse  
**8,80 €**

### Pfannengerichte:

In Zwiebeln und Senf marinierte Steaks vom Schweinenacken  
mit frischem Kren  
an knusprig gebratenen Röstkartoffeln  
gemischter Salat  
**10,80 € \***

„Pute-Käse“  
Steak von der Pute mit Ananas und Käse überbacken  
an Kartoffelrösti  
gemischter Salat  
**11,20 € \***

Schweine Schnitzel Wiener Art“  
(2 Stück aus dem Rücken)  
mit Pommes frites  
gemischter Salat  
**9,80 € \***

Feine Medaillons vom Schweinefilet  
an Rahmsoße mit Waldpilzen  
dazu hausgemachte Eierspätzle  
gemischter Salat  
**12,50 € \***

Saftiger Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte  
mit fritierten Kartoffelspalten  
gemischter Salat  
**15,50 €**

Friedl's „Hauspfanne“  
Schweinefilet und Rindersteak an Pfefferrahm  
knusprig gebratene Röstkartoffeln  
gemischter Salat  
**15,70 €**

#### **Wildgerichte:**

Medaillons vom heimischen Hirschrücken  
an Rahmsoße mit Wildpreiselbeeren  
dazu hausgemachte Eierspätzle  
und Apfelblaukraut  
**16,20 €**

„Wildererpfanne“  
Gebratene Medaillons vom Hirsch-, Wildschwein- und Kaninchenrücken  
an kräftiger Rotweinssoße mit Sauerrahm  
dazu glacierte Maronen, rohe Kartoffelknödel  
und Apfelblaukraut  
**16,20 €**

Hausgemachte Sülze vom hiesigen Rothirsch  
mit fruchtigen Wildpreiselbeeren und einem Hauch von Orangenschale  
an knusprig gebratenen Röstkartoffeln  
**8,80 €**

#### **Fischgerichte:**

Hausgemachte Ravioli  
gefüllt mit Spinat und Krabben  
an Pernodschaum auf Gemüsespagetti  
**11,80 €**

„Trilogie vom Fisch“  
Gebratene Filets von dreierlei Fisch  
an einer feinen Weißweinssoße mit Dill  
dazu Reis  
und gemischtem Salat  
**13,80 €**

Zartes Filet vom Zander  
in aromatischer Mandelbutter gebraten  
mit Salzkartoffeln  
und gemischtem Salat  
**13,20 €**

Steinbeißer-Bäckchen  
mit gebratenen Tomatenscheiben  
an Hummersoße  
dazu Gnocchis  
und gemischter Salat  
**14,80 €**