

Speisekarte 2017

Vorspeisen :

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

Suppen vor dem Hauptgang :

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikumsahnehäubchen
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 Rahmsauce mit Waldpilzen
dazu hausgemachte Eierspätzle
gemischter Salat
12,50 € *

Saftiger Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte
mit frittierten 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 Rotweinsauce 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 Weißweinsauce 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 Hummersauce
dazu Gnocchis
und gemischter Salat
14,80 €