

## Speisekarte 2019

### Vorspeisen :

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

Hausgeräucherter Hirschschinken  
an Preiselbeersahne  
mit Butter und selbstgebackenem Brot **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 **9,20 €**

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

Vegetarisch gefüllte Maultaschen  
auf frischem Rahmgemüse **9,20 €**

### 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 Rinderhäfte  
mit Pommes frites  
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 RotweinsöÙe 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 WeißweinsöÙe mit Dill  
dazu Reis  
und gemischtem Salat **13,80 €**

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

### Brotzeiten

Tagessuppe  
mit selbstgebackenem Bio-Holzofenbrot **4,80 €**

Friedl's Hausbrotzeit  
Wurst, Pressak, Käse  
mit hausgemachtem Schmalz  
und selbstgebackenem Bio-Holzofenbrot **9,50 €**

Käsebrett  
Verschiedene Käsesorten  
mit Butter  
und selbstgebackenem Bio-Holzofenbrot **9,50 €**

Bayerischer Wurstsalat  
dazu selbstgebackenes Bio-Holzofenbrot **6,50 €**

Schweizer Wurstsalat (mit Käse)  
dazu selbstgebackenes Bio-Holzofenbrot **6,50 €**