

Speisekarte

Ein kleines Vorwort/Informationen:

Für sämtliche Lebensmittelunverträglichkeiten haben wir selbstverständlich eine Karte mit den deklarierten Allergenen vorbereitet; einfach beim Service oder beim Chef das Thema ansprechen. Ein individuelles Gespräch bringt oftmals mehr als gedruckte Zahlen und Buchstaben.

Änderungen der Beilagen sind mit 1,00 € Aufschlag möglich, Jede Umbestellung bedeutet einen Mehraufwand in der Küche und die Preise sind fair bis ins Detail kalkuliert.

Nach wie vor können alle Speisen TO-GO, bestellt werden, ob in eigens mitgebrachten Gefäßen oder in unseren kompostierbaren Mitnahmebehältern.

Vorspeisen

Lauwarmer Linsensalat mit kleinen Gemüseplanzerln (vegan) 9,90

Salatvariation mit gebackenen Champignonköpfen / Remouladensoße 9,90

Suppen

Deftige Weizenbiersuppe / geröstete Brotwürfel 4,90

Leberknödelsuppe (Rindssuppe) / Gemüsetreifen 4,90

Grießnockerlsuppe (Rindssuppe) / Gemüsestreifen 4,90

Blumenkohlcremesuppe / Kokos / Curry (vegan) 4,90

GESCHENKIDEE!!!

Gutschein plus Flasche Hausschnaps „Der Sorgenfrei“
(0,5l - 15,00 / 1,00l - 25,00)

(Edle Spirituose aus Vogelbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten
Perlgraupenrisotto / Kräuterschaumsoße 17,90

Karpfenfilet gebacken (Biokarpfen) für Jedermann
Kartoffelsalat / Gurkensalat 17,90

Forelle in Zitronenbutter gebraten (so gut wie grätenfrei)
Schnittlauchkartoffeln / Blattsalat 16,90

Vegetarische / vegane Gerichte

Blaukrautstrudel (handgemacht)
glasierte Maronen / Mandelbrokkoli 11,90

Käsespätzle (cremig) / Röstzwiebeln / Salat 11,90

Perlgraupenrisotto / Kräuterschaumsoße (vegan) 11,90

Für die lieben Kleinen (bis 12 Jahre) Kind / Erw.

Eierspätzle / Bratensoße 3,90 / 5,90

Pommes frites / Ketchup o. Mayo 3,90 / 5,90

Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes o. Kartoffelsalat 7,90 / ----

Hähnchenschnitzel / Pommes o. Kartoffelsalat 8,90 / ----

Hauptgänge

„Schnitzel Melanie“ - Spezialität des Hauses

Warum Melanie? Benannt nach Melanie Obendorfer, Mama des Sternekochs Hubert Obendorfer vom Landhotel Birkenhof in Hofenstetten und eben Seniorchefin meines Ausbildungsbetriebs

gefüllt mit Meerrettich und Salami / Bratkartoffeln / Salat 15,90

Grünkohl / Scheibe Kassler vom Hals 14,90
geräucherte Mettwurst (Mettenden) / Salzkartoffeln

Wildragout aus heimischen Wäldern (Oberpfalz) / geschmort
Eierspätzle hausgemacht / Preiselbeeren / Salat 15,90

Sauerbraten vom Hirschen / selbst eingelegt und geschmort
Eierspätzle hausgemacht / Blaukraut 17,90

Hähnchenbrust „Sorgenfrei“ / gratiniert 15,90
Speck / Käse / Pilze / Bohnengemüse / Bratkartoffeln

Salatvariation / gebratene Hähnchenbruststreifen
Wurzelgemüwestreifen / geröstete Kerne 12,90

„Altwiener Zwiebelrostbraten“ 21,90
(zwei plattierte Scheiben von der abgehängenen Rinderhüfte von der Pfanne geküsst)
Röstzwiebeln / Bratkartoffeln / Salat

Schnitzel „Altbayrisch“ (paniert mit süßem regionalen Senf und Meerrettich)
Kartoffelsalat oder Pommes frites / Salat 13,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
Pommes frites oder Kartoffelsalat / Salat 13,90

Brotzeit ist die schönste Zeit (Sonn-/Feiertags erst ab 14.30 Uhr)

Currywurst Spezialsoße / Pommes	8,90
Emmentaler-Ecken (paniert und gebacken) Toast / Preiselbeeren / Salatbouquet	11,90
Griebenschmalz aus der Oberpfalz aufm Holzbrett angerichtet / Zwiebelringe / Roggen-Dinkelbrot	6,90
Extra Scheibe Brot 1,00 / Extra Butter 0,50	
Nachspeisen	
Kaiserschmarrn nach Art des Hauses Apfelmus oder Zwetschgenröster	7,90
Zweierlei Sorbets (Mango und Zitrone) / Zwetschgenkompott (vegan)	6,90
Creme bruleé (gebrannte Vanillecreme) / Zwetschgenkompott	5,90
Apfelstrudel (handgemacht) / Vanilleeis / Schlagsahne	7,90
„Heiße Himbeeren“ / drei Kugeln Vanilleeis / Sahne	6,90
„Eis mit Likörchen“ / drei Kugeln Vanilleeis / Eierlikör / Sahne	6,90
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	3,90
Unsere Eissorten:	
Bourbon-Vanille, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Mango	je Kugel 1,50