

Für die Kinder (bis 8 Jahre)

Unsere kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen.
Daher erhalten sie ihre spezielle Kinderkarte.
Sollte diese noch nicht vorliegen sprechen sie bitte die Servicekräfte darauf an.

Senioren

Jede mit * gekennzeichnete Speise ist auch als kleine Portion (kl) erhältlich.

Kleine Schmankerl vorweg

Schweinebauch

Sous vide gegart und mariniert mit Spargelsalat,
bunten Blattsalat und Ei-Brösel

Wildwassergarnelen

in Kräuteröl gebraten mit in Tempurateig gebackenen Spargel,
Bärlauchmajo und Salatbouquet

Grün und g´ sund

Beilagensalat *

mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotroutons

Salatvariationen

mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotroutons,

- mit gegrilltem Spargel und Schinken
- mit gegrillten Streifen von der Putenbrust

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Aus dem Suppenheferl

Bärlauchcremesuppe

mit Räucherlachsstreifen

Spargelcremesuppe

mit Ragout vom Spargel und gerösteten Croutons

Spargel aus Schwandorf

Spargel Natur 250g

mit Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln

Spargel Schnitzel

mit Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln und in Butter gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken

Spargel Lachsforelle

mit Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln und sanft gebratenes Lachsforellenfilet

Spargel Roastbeef

mit Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln und rosa gebratenes Rinderroastbeef (200g)

Gschmackiges

Paniertes Schnitzel *

vom Schweinerücken, goldbraun in Butter gebraten, dazu Pommes Frites und einen bunten Salatteller

Cordon bleu

von der Pute, gefüllt mit Stangenspargel und geräuchertem Schinken auf Bratkartoffelsalat mit Radieschen und Kräutern

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

„Miesberg-Pfännchen,, *

gebratene Spitzen vom Schwein, Rind und der Pute mit Waldpilzragout, dazu Schwäbische Käsespätzle und einen bunten Salatteller

Hausgemachte Fleischmaultaschen *

mit Spargel-Tomatenragout und Sauce Hollandaise überbacken, dazu einen bunten Salatteller

Zweierlei Rind

geschmortes Bäckchen und Roastbeef mit gegrillter Lauchstange, Parmesantarte und einer Thymianjus

Schweinemedallions,

zart gebraten auf Schwandorfer Spargel, mit Sauce Hollandaise gratiniert und gerösteten Kartoffeln

Rib Eye

vom US – Weiderind, rosa gebraten auf gegrilltem Spargel und einem Tomatenragout

Schweinerückensteak

vom Schwäbisch hällischen Landschwein auf Nudel-Chorizogemüse und frischem Mozzarella

Irische Lammhaxe

12 Stunden geschmort auf Artischocken-Tomatengemüse, hausgemachte Kräutergnocchi und Olivenjus

Überraschungsmenü (nur abends)

3-Gänge-Menü

Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie. Nach diesem Motto und inspiriert durch Produktangebot und Kreativität bieten wir eine Menüfolge mit Aperitif, vertrauen Sie uns und lassen Sie sich überraschen.

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Für Fischliebhaber

Schollenfilet

Knusprig gebacken auf Spargelmelange, Shrimps und in Butter geschwenkten Kartoffeln

Seehecht

auf der Haut gebraten, Kartoffel-Erbsenpüree, Speckchips, karamellierte Karottenspaghetti und Weißweinschaum

Fleischlos

Schwäbische Käsespätzle *

handgemachte Käsespätzle, mit Bergkäse cremig gratiniert, gebackene Zwiebelringe und einem bunten Salatteller

Champignonspieß

confiert und gegrillt auf Lauchrahmnudeln und hausgemachten Ruccolapesto

Brotzeiten / Vesper (ab 17.30 Uhr)

Variationen an Wurstsalat

mit milden Zwiebelringen, Gewürzgurken und frischem Landbrot

- „Klassisch“
- „Schweizer Art“ mit Emmentaler

Currywurst

mit Hausgemachter Currysoße und Pommes frites

Pressack weiß

aus der Heimat des Chef's mit milden Zwiebeln sauer angemacht und frischem Landbrot

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Süßes danach

Unser Glasdessert:

Heißer Schokokuchen

mit frischen Beeren und geschlagener Sahne

Unsere Tellerdesserts:

Schokoladeneistörtchen

mit flüssigem Ananaskern, Ananasragout,
Schokoladenmousse und Hippengebäck

Hausgemachte Eiswaffelrolle

gefüllt mit Banane, Schokolade und Vanille

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“