

VORSPEISEN UND SUPP'N

CARPACCIO VOM RIND

Zitronen- Kräuterpesto, Senfeis, Parmesan 12 €

HAUSGEBEIZTER LACHS

Kartoffelrösti, Dill- Senfsauce 11 €

„DREI GLASERL

Brotzeitkas, Griebenschmalz, Kräuterfrischkäse 8 €

KNOBLAUCHCREME

Sauerteigcroutons, Schlagrahm 5.50 €

CONSOMMÉ

Pfannkuchenstreifen 5 €

GRÜN UND G'SUND

„ALTE EICHE“ – FRÜHLINGSSALAT

Hausdressing, geröstete Kernd'l
als Beilage 3.50 €/ als Hauptgang 9.50 €

GARNELENSALAT

gebackene Garnelen, Avocadodip, Hausdressing 13 €

ZIEGENSALAT

gebräunter Ziegenkäse, rote Beete, Waldbeerdressing 12 €

HAUPTSPEISEN

RIB-EYE VOM RIND

Rosmarinkartoffeln, Beilagensalat 23 €

RINDERLENDE

Kartoffelgratin, Ofengemüse 21 €

OCHSENBACKERL

Wirsingrahmgemüse, Schmorsauce 16 €

MÜNCHNER SCHNITZEL

Bratkartoffeln, Meerrettich, süßer Senf 14.50 €

LASAGNE VOM OCHSENSCHWANZ

Frankfurter grüne Sauce, Zupfsalat 18 €

SAUERBRATEN

Eierspätzle, Blaukraut, Schmorsauce 16 €

SOFT GEGARTER LACHS

Kartoffel, Lauch, Zitronen- Chili- Sud 19 €

ROTE BEETE NOCKERL

Passionsfrucht, Fenchel, Schmand 13 €

„A ZUCKERL“

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Vanille, Passionsfrucht, Mango 7 €

CRÉME BRÛLÉE

Tonkabohne, Cassis, Knusper 7 €