

VORSPEISEN UND SUPPEN

RINDERCARPACCIO

Spargelsalat, Kräuterpesto, Parmesan 12 €

HAUSGEBEIZTER LACHS

Kartoffelrösti, Kräuter- Senfsauce 11 €

„DREI GLASERL

Brotzeitkas, Griebenschmalz, Bärlauchfrischkäse 8 €

SPARGELCREME

Sauerteigcroutons, Schlagrahm 5.50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Pfannkuchenstreifen 5 €

GRÜN UND GESUND

„ALTE EICHE“ – FRÜHLINGSSALAT

*Hausdressing, geröstete Kerne
als Beilage 3.50 € / als Hauptgang 9.50 €*

GARNELENSALAT

Kräutergarnelen, Avocadodip, Hausdressing 13 €

ZIEGENSALAT

gegrillter Ziegenkäse, rote Beete, Waldbeerdressing 12 €

GEBACKENER SPARGEL

Blattsalat, Ei, Hausdressing 14 €

HAUPTSPEISEN

RIB-EYE VOM RIND

Bratkartoffeln, Beilagensalat, Kräuterbutter 23 €

RINDERLENDE

Kartoffelgratin, Ofengemüse 21 €

RINDERROULADE

Speckknödel, Schmorsauce 16 €

MÜNCHNER SCHNITZEL

Bratkartoffeln, Meerrettich, süßer Senf 14.50 €

OCHSENSCHWANZKNÖDEL

Rahmspinat 18 €

LAMMBRATEN VOM SCHMIDMEIRHOF (Gerolsbach)

Pommes Anna, Ofengemüse 16 €

HOHENRIEDER SPARGEL

-Kartoffeln Neue Ernte, Hollandaise 17 €

-Kartoffeln Neue Ernte, gekochtem Schinken, Hollandaise 19 €

-Kartoffeln Neue Ernte, Münchner Schnitzel, Hollandaise 21 €

VEGETARISCH UND FISCH

SAIBLINGSFILET

Bärlauchrisotto, grüner Spargel 19 €

ROTE BEETE NOCKERL

Passionsfrucht, Fenchel, Schmand 13 €

BÄRLAUCHRISOTTO

grüner Spargel, Zupfsalat 14 €

„A ZUCKERL“

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Vanillesauce, Mangosorbet 7 €

CRÉME BRÛLÉE

Tonkabohne, Cassisorbet, Knusper 7 €

RHABARBER & 2

Parfait, Röster, Kaffeecrumble 7 €