

Unsere Abendkarte

zur Vorspeise/ Brotzeit

Cremige Pfifferlings Suppe

Knoblauchcroutons/ Kräuteröl 6.50 €

„Alte Eiche“ – Pflücksalat

Hausdressing/ gerösteten Kernd'l
als Beilage 4 €/ als Hauptgang 10 €

Hausgebeizter Lachs

Kartoffelrösti/ Rote Beete Humus 12 €

Rinderkraftbrühe

Kaspressknödel 5.50€

3 erlei Glaserl

Griebenschmalz/ Rote Beete Humus/
Obazda 8 €

Bayrischer Wurstsalat

Regensburger/ Essiggurke/ Zwiebel/ Bauernbrot 7 €

Schweizer Wurstsalat

Regensburger/ Essiggurke/ Zwiebel/ Bergkäse/ Bauernbrot 8 €

Obazda

Zwiebel/ Butter/ Bauerbrot 8 €

unsere Hauptgänge

Habt ihr schon unseren Dry Ager
im Gastraum entdeckt?!

*Jungbulle aus der Hallertau
6-8 Wochen
am Knochen gereift
von unserer Metzgerei Schmidmeier aus Gerolsbach*

Rinderkotlette für 2 Personen

800 g 56 €

1000 g 70 €

Rib- Eye Steak mit dem typischen Fettauge

(ca. 300 g)

23 €

2 Beilagen zur Auswahl:

- Ofenkartoffeln

- Gemüse

- Beilagensalat

*mit Kräuterbutter
oder hausgemachter Jus*

Lachsforelle vom Forellenhof Nadler

Erbse/ Pfifferlinge/ Curry 19 €

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

Schmorzwiebeln/ Butterspätzle 23 €

Chilli Bulle

Rinderlende/ Chilli/ Avocado/ Pflücksalat 18 €

Geschmorter Rehbraten

Butterspätzle/ Sommergemüse 17 €

Hausgemachte Bandnudeln

Pfifferlinge/ Rahm/ Beilagensalat 15 €

Gebräunte Spinatknödel

Tomate/ Parmesan/ Beilagensalat 14 €

Ziegenkäse gegrillt

Pflücksalat/Austernpilze/ Feigensenf/ Kernd'l 14 €

„a Zuckerl“

Zwetschgencrumble

Orangen- Joghurteis 6.50 €

Pistazie im Strudelteig

Heidelbeerrahmeis 6.50 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet

je Kugel 1.50 €

Für Allergene & Hinweise zu unseren Speisen,
sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.