

Abendkarte

Unsere Suppen

Kraftbrühe vom Ox

Wurzelgemüse/ Brättnockerl 6.50 €

Cremesüppchen vom Kohlrabi

Speck/ Croutons 6.50 €

Unsere Vorspeisen

Alte Eiche“ – Pflücksalat

Hausdressing / gerösteten Kernd'l
als Beilage 5.00 €/ als Hauptgang 12 €

Dreierlei Glaserl

Kräuterfrischkäse/ Griebenschmalz / Obazda
Hausbrot 8,50 €

Tataki vom Rind

Avocado/ asiatische Vinaigrette/ Zupfsalat 13 €

Geräucherter Lachs

Kartoffelkücherl/ Salatgarnitur/ Kräuterdip 9 €

unsere Hauptgänge

Gebratenes Forellenfilet

Wurzelgemüse/ Kartoffeltarte/ Weißweinsauce 21 €

Medaillons vom Lammkaree

Ratatouille/ cremige Polenta 24 €

Zwiebelrostbraten medium

Butterspätzle/ Schmorzwiebeln / Alte Eiche Pflücksalat 24 €

Ragout vom geschmorten Ochsenbackerl

Bandnudeln/ Kräutersauce 18 €

Münchner Schnitzel vom Landschwein

Meerrettich & Senf/ Röstkartoffeln/ Preiselbeeren 16 €

Gebratene Kartoffel- Spinatkücherl

Ratatouille/ Alte Eiche Pflücksalat 15 €

Hausgemachte Bandnudeln

Ziegenkäse / Kernd'l / Alte Eiche Pflücksalat 15 €

„a Zuckerl“

Mandel- Vanille Tarte

Himbeersorbet/ Vanille 6.50 €

Nougatknödel

Zwetschgenröster / Butterbrösel / Vanilleschaum 6.50 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet

je Kugel 1.50 €