

Unsere Abendkarte

Vorspeisen & Supp'n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat
Hausdressing / gerösteten Kernd'l
als Beilage 6 € / als Hauptgang 14.50 €

Cremige Pfifferlingssupperl
Croutons/ Kräuteröl
8 €

Tomaten- Brotsalat
Gewürzbrot/ Basilikum
13.50 €

Hausgebeizter Lachs
Reiberdatschi/ Kräuterdip/ Pflücksalat
14.50 €
als Hauptgang 21.50 €

Vegetarisch

Zucchini Risotto (Vegan)
Gremolata/ Pinienkerne/ Beilagensalat
16 €

Hausgemachte Bandnudeln
Pfifferlingrahm/ Beilagensalat
17 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:

Kinderschnitzel
mit Bratkartoffeln oder Spätzle
11 €
Spätzle
mit oder ohne Sauce
5.50€

Fisch & Fleisch

Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Fregola Sarda/ Gemüse/ Verjus
24.50 €

Zweierlei vom Rind (Klaus Hof)
rosa gebraten/ gebacken/ Erbse/ Pfifferlinge
28 €

Geschmorte Rehbraten (Staatsforst Kösching)
Butterspätzle/ Gemüse/ Preiselbeeren/ Schmorsauce
24.50€

Schnitzel „Wiener Art“
Bratkartoffeln/ Preiselbeere/ Zitrone/ Beilagensalat
21.50€

„Alte Eiche“ Backhendl
Pflücksalat/ Zitrone/ Preiselbeeren
21.50 €

„A Zuckerl“

Limetten Schmand Schnitte
Kakao/ Aprikose/ Joghurteis
7 €

Hausgemachter Windbeutel
Beerenragout/ Vanilleeis/ Schlagsahne
7.50 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet
je Kugel
2.70 €

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