

Sonntagskarte

Holunderschorle 4,60€
mit hausgemachten Holunderblütensirup, Minze,
Limettensaft und Mineralwasser

Schileroyal 7,90€
Schilerol, Prosecco, Cassis-Likör, Eiswürfel, Minze und
Schwarze Johannisbeeren

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödeln 6,50€

Hauptgerichte

„Alm-Salat“  14,50€
Knackige Blattsalate und Rohkost in weißem
Balsamicodressing mit Kaspressknödel und Kürbiskernöl

Salatvariation 14,90€
Bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen,
weißem Balsamicodressing, Radieschensprossen
und Steinofenbaguette

Sommer - Bowl 19,50€
mit Glasnudeln, Edamame, Süßkartoffel, Kichererbsen,
Brokkoli, Zucchini, Erdnüssen
und gebratenem Garnelenspieß

... auch **vegan**  erhältlich 14,50€

Frische Pilze  15,50€
verschiedene sautierte Schwammerl in Rahm mit
hausgemachten Semmelknödeln

 = vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel  mit leichter Frischkäsesoße	14,50€
Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	15,90€
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebraten, dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat	16,50€
Cordon Bleu ^(2,3) mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat	17,50€
Schweinefilet vom Grill auf buntem Cous-Cous-Salat mit Petersilien-Cremolata und Joghurt-Dip	18,50€
Zarte Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salatteller	18,90€
Zweierlei vom Rind über Nacht gegarte Ochsenbackerl und Roulade mit Kartoffel- und Semmelknödeln dazu Blaukraut	21,90€
Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsoße mit Salzkartoffeln vom Bio Hof Meidinger und frischem Gemüse	19,50€
Zwiebelrostbraten von der Bayerischen Rinderlende, mit krossen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio Hof Meideinger und Beilagensalat	24,50€

Desserts & Eis



...finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch