

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Fagottini</i>	€ 5,90
<i>Kürbis-Kokossuppe mit gerösteten Kernöl</i>	€ 4,90

Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

<i>Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Kernöl, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 8,90
<i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Kernöl, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,90
<i>Steinpilzcarpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitrone, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,80
<i>Indische Reisbällchen mit einem Joghurdip</i>	€ 7,90
<i>Crostinis mit Basilikumpesto und Salatbouquet</i>	€ 6,90
<i>Gorgonzola Feigen Quiche mit Salatbouquet</i>	€ 8,90
<i>„Merguez“, marokkanische Lambratwürstel mit einem Blaukraut-Orangensalat, Dijonsenf</i>	€ 8,90
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 12,90

*bei Gerichten, zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 1,50 € pro Brotkorb

Hauptgerichte

<i>Mit Walnuss und Feige gefüllte Teigtaschen in Salzeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 14,90
<i>Spaghetti mit frischem Basilikumpesto, dazu Salat</i>	€ 12,90
<i>Spaghetti mit frischen Steinpilzen, dazu Salat</i>	€ 14,90
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 10,90
<i>Lammkeulenbraten mit einem Kürbisrisotto</i>	€ 18,90
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 17,90
<i>Kalbstafelspitz mit Kartoffel-Wurzelgemüse, frischem Kren und Salat</i>	€ 18,90
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 23,90
<i>Gebratenes Lammlendchen auf einem mediterranem Gemüse, mit Feta und Rosmarinkartoffel</i>	€ 23,90
<i>Gebratene Hirschlende mit einem Sherryjus, Steinpilzgnocci und Preiselbeer-Apfelchutney, dazu Salat</i>	€ 24,90
<i>„Tom Yam Pla“, Rotes Thaicurry mit Fischfilets, Gambas Grünschalenmuschel, Gemüse, dazu Basmatireis frischer Koriander und Thaibasilikum</i>	€ 17,90
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 18,90

Dessert

<i>Cremé Brulée</i>	€ 4,90
<i>Himbeersorbet</i>	€ 4,90
<i>Nuss Wantans mit einem Birnensorbet</i>	€ 5,90