



Wir wurden ausgezeichnet beim Wettbewerb
Bayerische Küche 2010
für frische regionale, saisonale Küche,
hausgemachte Produkte ohne Glutamat,
ohne Geschmacksverstärker



Hier kocht die Chefin selbst

Sonderkarte

Lust auf Spriz?

il Spriz Mionetto Bollicine Italiane 8 % auf Eis 0,2 l 4,20

Mionetto il Ugo erfrischend italienisch mit viel Eis 4,20
Holunderblütengeschmack

Winzersekt mit Waldmeister spritzig, erfrischend 4,20

Bärlauchsuppe 3,90

Terrine feine Cremesuppe aus frischem Bärlauch
mit Croutons & Weißbrot

Frühlingsalat 7,90

Großer knackiger Salat mit gekochtem Ei, frischem Bärlauch,
Balsamico-Olivenöl-Dressing & Baguette

LammSchmorkeule 12,90

ohne Knochen mit Speckbohnen & Röstinchen

Bärlauch Kässpätzle 8,90

Hausgemachte Bärlauchspätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln
& Blattsalat

Riesengarnelen 20,90

gegrillt mit viel Knoblauch, großem knackigem Salat mit Balsamico-Olivenöl-
u. Joghurtdressing & Baguette

Weinbergschnecken 7,90 €

½ Dutzend in feinem Kräuterfond, viel Knoblauch & Baguette

„Feuriger Ritter“ 20,90

zarte Medaillons vom Schwein, Rind, Kalb am Spieß gegrillt &
flambiert, auf Holzteller serviert, mit frischen, fettarmen Pommes Frites, Kroketten,
Röstinchen, Kräuterbutter & knackigem Salat

Hausgemachtes Tonkabohnen Mousse 5,90

mit 1 großen Kugel Gelbe Pflaume Tonkabohne von Mövenpick & frischen Früchten

Große Kugel Granatapfel Cranberry 2,90

mit Sahne