

Heimatgenüsse

Das Beste aus Wasser, Wald und Wiese

Praktisch alle Produkte kommen aus unserer schönen bayerischen Heimat

Vorspeisen

Tartar vom hausgebeizten Mangfalltaler Saibling auf Gelbe Bete Salat, Gärtnerkresse und Schnittlauchdip	9,90 *
Herrmannsdorfer Rohmilch-Ziegenbummerl im Speckmantel gebraten mit eingelegten Feigen und Feldsalat	8,90 *
Cremesuppe von Rote Bete mit Meerrettichsauerrahm	4,70

Hauptgerichte

Geschmortes und kurz gebratenes vom Almwiesen-Kalb auf gedünsteten Urkarotten aus Glonn und Erdinger Kräuterkartoffeln	19,90 *
Jungbullen - Rinderfilet (ca. 180g roh) aus Niederbayern an Thymianjus mit Glonner Wurzelgemüse und Eier-Bandnudeln	23,90 *
Rehkeulensteak aus heimischer Jagd auf Wirsing-Kürbis-Gemüse, Wildpreiselbeeren und hausgemachten Spätzle	19,50 *
Fangfrischer Saibling (ca. 280g roh) aus Pullach, "Müllerin Art" gebraten mit Erdinger Kräuterkartoffeln und Beilagensalat	17,90

Dessert

Lebkuchenstrudel mit hausgemachtem Bratapfeleis von Lechner´s Riedhof Äpfeln und Gewürzorange	6,90
---	------

mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion