

Schmankerl

Bayerisches Jungbullenfilet unter der Pfeffer-Kräuterkruste mit geschmortem Wurzelgemüse und Dauphinekartoffeln	22,90 *
<i>dazu empfehlen wir 1 Glas Cabernet & Merlot "Feld" 0,1 Ltr. 13,5% vol. - Aroma und Bukett von schwarzer Johannisbeere</i>	<i>3,50</i>
Gebackene Brust vom Maishendl auf lauwarmem Kartoffel-Linsengemüse	13,50
Sauerbraten vom Weideochsen mit Wirsingfleckerl und Quarkpizokel	15,90 *
Kalbsleberspießchen mit geräuchertem Speck und Salbei, grüne Bohnen und Kartoffelpüree	17,90
Kross gebratenes Filet vom Winterkabeljau auf Oliven-Rucola-Risotto und geschmorter Paprika	17,90 *
<i>dazu empfehlen wir 1 Glas Chardonnay , Vin de Pays von Eschenauer 0,1 Ltr. 13,0% vol. - vollmundig, Duft von Ananas und exotischen Früchten</i>	<i>2,40</i>
Fischvariation mit gebratener Jakobsmuschel, Saibling und Zander an Pommery-Senfsauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln	18,90 *

mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion