

# Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen <sup>4,9,10,11</sup>  
**7,80**

Geschmortes Lammherz mit Blumenkohlpuree  
und karamellisierten Schalotten <sup>7,9,10,11</sup>  
**10,80**

Tafelspitzsülze mit frischen Meerrettich,  
Schnittlauch-Vinaigrette und Sommersalaten <sup>1,4,7,9,10</sup>  
**8,50**

Karamellierter Bio - Ziegenkäse mit Pfirsich,  
krossen Speck und „alten“ Balsamico <sup>4,7,9,10,11</sup>  
**10,80**

Geräucherter Lachsforelle mit Gurken,  
Sauerrahm und Sommersalaten <sup>3,7,9,10,11</sup>  
**12,80**

# Suppen

Gurkenrahmsuppe mit Gartenkresse, Pfifferlingen  
und Schwarzbrotcroutons <sup>4,7,9,10</sup>  
**6,00**

Pfannkuchensuppe <sup>1,4,7,10</sup>  
**3,80**

Tomatenkraftbrühe mit Grießnockerl  
und Gemüsestreifen <sup>1,4,7,10</sup>  
**6,80**

# Hauptgerichte

## „Naturschwein“ aus der Strohhaltung von der Metzgerei Joseph Huber – Ingolstadt

Schweinefilet mit Rahmsauce, Buttergemüse  
und hausgemachten Spätzle <sup>1,4,7,9,10</sup>  
**17,50**

## Biofleisch von der Naturland- Marktgesellschaft

Geschmorte Ochsenbackerl\* mit  
Pfifferlingen und Salatteller <sup>1,4,7,9,10</sup>  
**16,80**

Tafelspitz mit frischem Meerrettich,  
Wirsing und Kartoffeln <sup>7,9,10,11</sup>  
**15,60**

Ochsenlende <medium gebraten> mit Kräuterbutter,  
Grillgemüse und Kartoffelgratin <sup>7,9,10</sup>  
**21,80**



\* aus konventioneller Haltung

## Fisch aus der Regelmannsbrunner Fischzucht Martin Lang

Saiblingsfilet auf lauwarmen Melonen-Gurken-Salat  
und Kartoffelnockerl <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>  
**17,50**

## Wild aus heimischer Jagd

Rehrücken auf Blumenkohlpuée mit Preiselbeeren, Pfifferlingen  
und gerüsteten Serviettenknödel <sup>1,4,7,9,10</sup>  
**26,50**

Wildragout -aus der Rotweinbeize- mit Preiselbeeren,  
Serviettenknödel und Salatteller <sup>1,4,9,10</sup>  
**14,50**

# Altmühltaler Lamm vom Schäfer Detlef Müller aus Hitzhofen

Altmühltaler Lammkeule -rosa gebraten-  
auf Ratatouillegemüse mit Schupfnudeln <sup>4,9,10</sup>

22,50

## Unsere vegetarischen Gerichte

Kartoffel-Spinat-Roulade auf Grillgemüse  
mit gebratenen Pilzen <sup>1,7,9,10,11</sup>

13,80

Bio - Dinkelrisotto mit Ratatouillegemüse  
und Gartenkresse <sup>4,10</sup>

13,20



## Unser Abendmenü

Ziegenkäse | Pfirsich | Rucola

~ ~ ~

Saibling | Pfifferlinge | Tomaten

~ ~ ~

Altmühltaler Lamm | Ratatouille | Schupfnudeln

~ ~ ~

Erdbeeren | Schokolade | Minze

**3-Gang Menü ~ 39 €** (ohne Fisch)

**4 - Gang Menü ~ 45 €**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort  
einen **Koch / Jungkoch** (m/w),  
einen **Auszubildenden zum Koch** (m/w)  
eine/n **Hotel-/ Restaurantfachfrau/mann**  
Auf Ihre aussagekräftige Bewerbung würden wir uns freuen.

*Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns für den Mehraufwand 0,80 € zu berechnen!*

Sämtliche Gerichte können wir Ihnen auch **klein** servieren!

Allergenezuteilung finden Sie auf der letzten Seite



Slow Food®  
Deutschland e.V.

