

## Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe  
mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen <sup>2,a,c,g</sup>

6,50 €

## Vorspeisen

Großer bunter Salat der Saison  
mit Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Dressing  
dazu Baguette <sup>2,3,a,g,i</sup>

9,90 €

+ Tranchen vom Lachs – 130g <sup>a,d,g</sup>	5,00 €
+ Streifen von der Hähnchenbrust – 100g <sup>2,4,a,c,g</sup>	4,50 €
+ marinierter Haloumikäse – 100g <sup>2,4,a,c</sup>	3,00 €

Carpaccio vom Rinderrücken  
mit Rucola, Parmesan und Petersilien Pesto  
dazu Knoblauchbaguette <sup>2,4,a,g,i</sup>

15,90 €

Flammkuchen an Kräuter-Schmand  
mit regionalen Schinken und Bavaria- Blue käse gebacken <sup>2,3,a,c,g</sup>

14,90 €

## Hauptgerichte aus Stall und Flur

Geschmorte Ochsenbäckchen an Rotweinsauce  
dazu Serviettenknödel und Apfelrotkohl <sup>2,3,a,c,g,k</sup>

22,90 €

Rinderrückensteak - 250g  
an Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
dazu Grillgemüse <sup>2,g</sup>

28,50 €

Wiener Schnitzel  
aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und Preiselbeeren <sup>a,c,g</sup>

23,50 €

Alex-Burger – 200g aus 100% Angus-Rind  
im Brioche Burger Bun mit Bacon, Cheddar und Rucola,  
rote Zwiebeln und hausgemachter Räucher-BBQ Mayo-Sauce  
dazu Potato Dippers mit hausgemachter Remoulade <sup>2 a,c,g,i</sup>

18,50 €

Maispouardenbrust auf Mais- Speckgemüse  
dazu Ofenkartoffeln <sup>2,a</sup>

17,50 €

## Hauptgericht aus dem Wasser

Gebratener Bachsaibling aus der Region an Weißweinsauce  
dazu Petersilienkartoffeln und Grillgemüse <sup>c,d,g</sup>

23,90 €

## Dessert

Heidelbeer- Panna Cotta mit Fruchtgarnitur  
und karamellisierter Limettenscheibe <sup>2,a,c,g</sup>

7,90 €

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eis-Karte

**Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit.**

Alle Preise inklusive der gültigen Mehrwertsteuer