

Suppen:

Klare Suppen:

- Geflügelkraftbrühe mit Lebernocken und Majoran
- Kraftbrühe mit Grießnockerln und Schnittlauch
- Festtagssuppe mit Grießnockerl, Lebernockerl, Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern

Gebundene Suppen:

- Kartoffelsupperl mit Kräutersahnehäubchen
- Brunnenkresseschaumsuppe mit Tomatencroutons
- Bayrisches braunes Rübensupperl mit Bierstange

Vorspeisen:

Vegetarisch:

- Kleiner Oberpfälzer Brotsalat mit Tomaten, Gurken und warmem Ziegenkäs`
- Lauwarmer Broccolisalat mit gerösteten Pinenkernen und Walnußbrot
- Bunte Tagliatelle mit Steinpilzen in leichtem Kräuterrahm

Fisch:

- Forellenfilets aus dem Wacholderrauch mit Senf-Dillsoße dazu Ruccola und Tomatencrostini
- Roulade vom Lachs und Wolfsbarsch mit Kaviar-Creme Fraiche, dazu Salatbouquet und französisches Weißbrot

Wild:

- Rehterrine mit Cumberlandsoße an Ruccola mit Walnüssen

Geflügel:

- Vogelrissalat in Balsamicovinaigrette mit sautierter Geflügelleber und Tomatenwürferl

Schwein:

- Erntefrische Honigmelone mit Serranoschinken und Walnußbrot

Hauptspeisen:

Kalb:

- Dünnes Kalbsschnitzel mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überkrustet´, dazu Spinatpolenta

- Kalbsgeschnetzeltes mit Egerlingen in Rahm mit abgeschmolzenen Grammerlmaultaschen
- Kalbshax`n in der eig`nen Soß`mit Kartoffeln und Gemüse geschmort, dazu Blattsalate mit Topfendressing
- Kalbsvögerl in Dunkelbiersoß mit hausgemachten Butternudeln
- Kalbssteak mit Basilikum und Salbei gebraten, dazu frischer Blattspinat und Kartoffelgratin
- Kalbsrücken im Spinatmantel gebraten mit Soß`Bernaise, Schwarzwurzeln und Kartoffelrösti

Rind:

- Böfflamott mit g`rösten Knödeln und zartem Gemüse
- Zwiebelrostbraten vom Weide-Ochs`n in der eig`nen Soß`mit Reinhardt`s Speck-Bratkartoffeln

Schwein:

- Schweinelende mit eingelegten Pflaumen gefüllt, Marktgemüse und Kartoffel-Lauchgratin
- Schweineschäuerl im Heu gegart mit Kräuterrahmsoße und Semmelknödel
- Spanferkelkeule in Schwarzbiersoße mit Blaukraut und Kartoffelknödel
- Schweinsbraten in Starkbiersoße mit handdrahd`m Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat
- Schweinshax`n in der eig`nen Soße mit Sauerkraut und Semmelknödel

Geflügel:

- Cordon bleu von der Putenbrust mit Maronen g`füllt, dazu Speckrosenkohl und Kartoffeltaler
- Niederbayrisches Bauern-Enterl, g`füllt mit Äpfeln und Maronen dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
- Entenbrust mit Steinpilzfüllung und Petersilienpüree, dazu Kartoffeltaler
- Ausgelöstes Gänsebrüstchen in eig`ner Soße mit glasierten Maroni, Gemüseflan und Kartoffelröster

Wild:

- Rehgoulasch in Wacholderrahm, dazu Preiselbeer-Bratapfel, Broccoli und Haselnuß-Spätzle
- Hirschrücken im Steinpilzmantel gebraten, dazu feine Bohnen und Mandelkroketten
- Lammhaxerl auf Wirsing mit glasierten Schalotten und Schwarzbrotknödel

Vegetarisch:

- Tiroler Schwammerlgoulasch in Rahm mit am Semmelknödel und frischen Kräutern
- Überbackener Blumenkohl mit Bechamel, Parmesan und butterte Semmelbrösel
- Hausgemachte Gemüsetaler mit Kräutertopfen und Salatbouquet

Nachspeisen:

- Apfelkücherl mit Walnußeis
- Schokoladen Mousse mit frischen Früchten
- Bayrisch Creme auf Erdbeersoße mit Schlagrahm
- Topfennockerl mit braunen Semmelbröseln auf Himbeersoße
- Zimtspatz`n auf Kirschsoße
- Oma`s Scheiterhaufen mit Äpfeln und Rosinen
- Waldbeeren-Pfannkuchen mit Schlagsahne
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- Käseauswahl mit Trauben und Walnußbrot

**An
Guad`n!**