

**JUNI 2023**

**WILLKOMMEN BEIM BECKERWIRT!**

NATÜRLICH SPEISEN



**BIO LAND-GOLDPARTNER**



**= ALLE LEBENSMITTEL SIND AUS KONTROLLIERTEM UND ZERTIFIZIERTEM BIOLOGISCHEM ANBAU/AUFZUCHT DE-ÖKO 006**

*Ausnahme: Wild aus hiesiger Jagd / Wildkräuter aus sorgfältiger Eigensammlung in der Böhmfelder Flur / selbstgepflückte Früchte aus unserem Garten*

*Die von uns verwendeten Zutaten sind zu 100 % biozertifiziert oder wild, kommen weitestgehend aus nächstliegender kleinbäuerlicher Landwirtschaft Unser Brot ist selbstgebacken und aus Bio-Dinkelmehl oder aus Plankstetten.*

**ERFRISCHENDE APERITIFE – MIT ALKOHOL**

MAIBOWLE – HAUSGEMACHTER WALDMEISTERSIRUP, ZITRONE, GSPRITZTER RIESLING (S) 0,25L 7,-

SONNIG – LIMONCELLO MIT ISIS-TONICWASSER, EIS, ZITRONE 0,25L 7,-

PICCOLO SPUMANTE ROSÉ 0,2L (S) 8,90

WÜRZIGER WERMUT, EIS, ZITRONE 0,1L 4,80

GINGIN - GIN, GINGER ALE, EIS, ORANGE 0,25L 8,50

PALE ALE – VOM RIEDENBURGER BRAUHAUS MIT UND OHNE ALKOHOL JE 0,3L 4,20

SHERRY TROCKEN / 5CL 4,50

**ALKOHOLFREIE APERITIFE**

ISIS TONIC WASSER, OHNE CHININ 0,25L 3,80

ISIS GINGER ALE 0,25L 3,80

QUITTENSAFT AUS EIGENEN QUITTEN, HEISS ODER MIT EIS 0,25L 3,80

HOLLERTONIC – HAUSGEMACHTER GOLLERSIRUP, TONICWASSER, ZITRONE, EIS 4,50



**VORAB**

**KRÄUTERCREMESUPPE (SE) V 6,50**

**SPARGELCREMESUPPE (M) 7,50**

**RINDERSUPPE MIT DINKELPFANNKUCHEN (E/GD/M/SE) 4,80**

**GIERSCHHUMMUS, DINKELBAGUETTE (GD) V 4,-**

**WILDSCHWEINSCHINKEN**

HASELNÜSSE, HAGEBUTTENCHUTNEY, SCHWARZBROTCRUNCH (G) 13,50

**KLEINER SALAT**

BALSAMICODRESSING, DINKELBAGUETTE (G) 6,80


**WILDKRÄUTERSALAT**

BALSAMICODRESSING, PASTINAKENCHIPS, BAGUETTE (G) 8,50

**KRÄUTERTARTE**

KICHERERBSEN, HARTKÄSE (M/E/G/NH) 7,80

**Küche Sa-So von 11.30-14 Uhr und Fr-Sa-So von 17.30-21 Uhr  
Besuchen Sie unser Hofhäusl - täglich 7-20 Uhr geöffnet:  
Kartoffeln/Eier/Geschenke/Feines aus der Beckerwirtküche für daheim**

 **SCHWEIN VON FAM. ZINNER, SCHÖNAU, NATURLAND/KLOSTER PLANKSTETTEN, BIOLAND**  
**KARTOFFELN, EMMER VON JOSEF BECK, BÖHMFELD, BIOLAND**  
**REH AUS STAATSFORSTEN KIPFENBERG, JÄGERIN MICHAELA BECK**  
**SPARGEL AUS ABENSBERG, FAMILIE SCHULZ-MARQUARDT BIOLAND**  
**ERDBEEREN AUENHOF HUNDSZELL, FAM ROTH-MEYER, BIOLAND**  
**BIOMEHL DRAXMÜHLE**

### **PARISER SCHNITZEL**

*IN DER EIHÜLLE GEBACKEN, KARTOFFELSALAT (E/G) 16,80*

### **SCHWEINEBRATEN**

*DUNKELBIERSOSSE, HAUSGEMACHTE KARTOFFELKNÖDEL, SALAT (GG) 16,80*

### **REHBRATEN**

*GRÜNER SPARGEL, BRENNESSELSPINAT, BÄRLAUCHSERVIETTENKNÖDEL (E/G(M)) 26,80*

### **GEBACKENE BLUTWURST**

*BLUTWURSTCARPACCHIO, CHILIKRAUTSALAT, KARAMELLISierter PAPRIKASENF, BROT (SEN/G/E) 16,80*

### **RINDERLENDENSTEAK VOM BIOWEIDERIND**

*GEBRATENE TOMATEN, GRATINKARTOFFELN, SALAT (M) 32,80*

### **ABENSBERGER SPARGEL**

*KARTOFFELN, BÄRLAUCHPESTO & TOMATENPESTO 23,80*

*AUF WUNSCH: WILDSCHWEINSCHINKEN 30G 6,50*

### **GEMÜSELASAGNE**

*ROHKOSTSALAT, ROTE BETE PESTO, BASILIKUMPESTO V (G) 17,80*

### **LINSENPFLANZERL**

*BRENNESSELSPINAT, SPARGELRAGOUT (M) 22,50*

### **WÜRZIGER SPITZKOHL AUS DEM OFEN**

*GRÜNER SPARGEL, APRIKOSEN BULGUR, JOGHURT, MANDELN (M/NM) V 19,50*

### **EMMERRISOTTO**

*STEINPILZE, PASTINAKEN, PARMESAN (GE/M) V 18,50*

### **WILDKRÄUTERSALAT**

*BASILIKUMDRESSING, KRÄUTERTARTE, GRÜNER SPARGEL,*

*GIERSCHHUMMUS, BAGUETTE (M/GD/E) 20,80*

*AUF WUNSCH: WILDSCHWEINSCHINKEN: 30g 6,50*