

**28.1.2024**



UNSERE NACHHALTIGE & SAISONALE KÜCHE IM JANUAR – BIOLOGISCH GENIESSEN

## **HERZLICH WILLKOMMEN**



**BIOLAND-GOLDPARTNER**



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

### **ERFRISCHENDE APERITIFE – MIT ALKOHOL**

- MAIBOWLE – HAUSGEMACHTER WALDMEISTER\*SIRUP, ZITRONE, GSPRITZTER RIESLING (S) 0,25L 7,50
- HUGO – HAUSGEMACHTER HOLLER\*SIRUP, ZITRONE, GSPRITZTER RIESLING (S) 0,25L 7,50
- SONNIG – LIMONCELLO & ISIS TONICWASSER 0,25L 8,50
- WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR\* & ISIS TONIC WASSER 0,25L 8,50
- PICCOLO SPUMANTE ROSÉ 0,2L (S) 8,90
- VIN AU NOIX VON JANSON BERNHARD AUS DEM ZELLERTAL (PFALZ) MIT EIS 0,1L 5,80
- WÜRZIGER WERMUT, EIS, ZITRONE 0,1L 5,50
- SHERRY TROCKEN 5CL 4,50
- FRISCHER TRAUM – RIEDENBURGER PALE ALE GEBRAUT AUS FRISCHEM HOPFEN 0,3L 4,80

### **ALKOHOLFREIE APERITIFE**

- ERFRISCHENDER HOLLERTONIC - HAUSGEMACHTER HOLLER\*SIRUP, ISIS TONICWASSER, ZITRONE 0,25L 4,80
- MÄDESÜßGINGER – MÄDESÜß\*SIRUP & QUITTENZAFT & GINGER ALE 0,25L 4,80
- SELBSTGEMACHTER QUITTENZAFT AUF EIS 0,25L 4,50

### **VORAB**

**RINDERSUPPE MIT DINKELPFANNKUCHEN (GD/M/E) 6,20**

**GELBE RÜBEN CREMESUPPE V (SEN) 5,80**

**ROTE BETE HUMMUS & DINKELBAGUETTE (GD) 5,-**

**KLEINER SALAT & DINKELBAGUETTE V 7,50**

**WILDSCHWEINSCHINKEN, HAGEBUTTEN, HASELNUSSBUTTER,  
POSTELEIN, HAUSGEMACHTES ROGGENBROT (GR/M/NH) 14,80**

Gemäß Allergenverordnung enthalten gekennzeichnete Gerichte: S= geschwefelt, Ses= Sesam, Se= Sellerie, Sen=Senf, F= Fisch, E= Hühnerei, M= Kuhmilch, G=Gluten =Getreide (=Roggen, Weizen, Einkorn, Emmer, Dinkel, Gerste, einzelne Bestandteile bitte fragen), N=Nüsse (=Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne) - bitte den Service fragen!  
Alle Gerichte können herstellungsbedingt z. T. Milch, Getreide, Ei, Nüssen, Senf, Sellerie enthalten  
/v = vegan oder vegan möglich, fragen Sie!



**SCHWEIN FAM. ZINNER, SCHÖNAU, NATURLAND & KLOSTER PLANKSTETTEN, BIOLAND  
KARTOFFELN, EMMER, KRÄUTER JOSEF BECK, BÖHMFELD, BIOLAND  
SALAT/GEMÜSE CHRISTMANN & DAUM PREITH & ZAUNER, MANCHING, BIOLAND  
WILD, STAATSFORSTEN KIPPENBERG**

### **PARISER SCHNITZEL**

SCHWEINESCHNITZEL IN EIHÜLLE IN DER PFANNE GEBACKEN,  
MIT BRATKARTOFFELN (G/E) 18,90

### **SCHWEINEBRATEN**

DUNKELBIERSOSSE, QUITTENBLAUKRAUT, HAUSGEMACHTE KARTOFFELKNÖDEL (GG) 18,90

### **WILDSCHWEIN\* RAGOUT**

GRÜNKOHLCHIPS, HAUSGEMACHTE KARTOFFELKNÖDEL (M/G) 26,80

### **REHLASAGNE**

SCHARFE BEERESALSA, KLEINER SALAT (G/M/E) 26,50

### **HAUSGEMACHTE GERÄUCHERTE WILDSCHWEIN\*BRATWÜRSTE (100% WILDSCHWEIN)**

LINSENGEMÜSE, QUITTENBLAUKRAUT, HAUSMACHERSENF (SEN/G) 20,50

### **HAUSGEMACHTE LEBER- UND BLUTWURST**

SAUERKRAUT, BRATKARTOFFELN, HAUSMACHERSENF (SEN) 17,50

### **LINSENPFLANZERL**

PASTINAKEN-KARTOFFELPÜRRE, WÜRZIGE KOKOSCURRYCREME V 19,80

### **GEMÜSELASAGNE**

GRILLGEMÜSE DER SAISON, KOKOSMILCH, KLEINER SALAT (G) V 19,50

### **RISOTTO AUS EMMER**

STEINPILZE, LAUCH, PARMESAN (GE/M) 20,50

### **GEBACKENER FETA**

FELDSALAT, ASIASALAT, KÜRBISKERNE, KÜRBISKERNÖL, DINKELBAGUETTE 18,90



### **HAUSGEMACHTES AUS ANDREA'S DESSERTKÜCHE-----**

KÜRBISNOUGATEIS MIT KÜRBISKERNEN (E/M) 4,80

ESPRESSOEIS (E/M) 4,50

DINKELWINDBEUTEL, VANILLEEIS, HIMBEEREN (E/GD/M) 9,50

LINZER SCHNITTE (E/GD/M/NN) 4,50

JOHANNISBEERBAISERKUCHEN (E/GD/M) 4,50    HIMBEERKUCHEN (E/GD/M) 4,50

CREMIGER WEICHKÄSE (DUC DU BOURGOGNE), LÖWENZAHNBLÜTEN\*“HONIG“, MANDELN (M/NN) 10,80