



Speisekarte

Bärlauchcremesuppe 7,80
Rindersuppe mit Dinkelpfannkuchen 6,80
Roggensauerteigbrot & Griebenschmalz 6,--
Bärlauchhummus & Walnussbrot 6,50
Osterschinken, Kren, Ei, Osterfladen 12,50
Hausgemachte Leberpastete, Orangensalsa, Walnussbrot 10,50
Kleiner Salat & Baguette 7,50
Feldsalat & Wildkräuter, Balsamicodressing, Bärlauchschmand, Holzofenbrot 9,80

Pariser Schnitzel (Schwein, Kloster Plankstetten), in Eihülle gebacken,
bunte Ofenkartoffeln mit Löwenzahn, Joghurtdip 20,50

Gefüllte Schweinebrust (Schwein, Kloster Plankstetten), Kartoffelsalat, Salat 20,50

Schweinebraten (Schwein, Kloster Plankstetten), hausgemachte Kartoffelknödel, Salat 19,50

Braten vom Biolamm (Herzner, Eberschwang), Grillgemüse, Gratinkartoffeln 32,50

Lasagne vom Biolamm (100%, Herzner Eberschwang) Tomatensoße, Wildkräuter, Salat 27,50

Reh*ragout, Aprikosen, Rosenkohl, Kartoffelnocken 27,50

Bio-Forellenfilet im knusprigen Kartoffelmantel, Huflattich-Joghurtdip, Salat 28,50

Einkornrisotto, Steinpilze, grüner Spargel, Parmesan (M) 22,-

Riedenburger Einkornbier 0,3l 3,80

Bärlauch-Käsespatzen (Dinkelspätzle) mit Bergkäse, Zwiebeln, gebratene Paprika 18,50

Kohlrabi-Curry, Focaccia, Hummus v 21,-

Blattsalate, Balsamicodressing, gebratenes Gemüse, Parmesan, Baguette 19,80

Windbeutel, Vanilleeis, Himbeersoße 9,80

Gelbe Rüben Guglhupferl, Zitrus salsa, Joghurt, Veilchen (glutenfrei) 9,50

Espresso & Kleine Creme brulée 6,-

Bergkäse, Birnenchutney, Roggenbrot 11,50

Käsesahnetorte 4,80

ALLE Lebensmittel aus biologischem Anbau/Aufzucht DE-ÖKO 006, außer: Wild Staatsforsten Kipfenberg