



## Speisekarte

10. Mai 2026

Spargelcremesuppe 8,20

Rindersuppe mit Dinkelpfannkuchen 6,80

Giersch-Hummus & Holzofenbrot 6,50

Kleiner Salat & Baguette 7,50

Blattsalat & Wildkräuter, Balsamicodressing, Bärlauchschmand, Bärlauchtarte, 11,50

Holzofenbrot & Griebenschmalz 6,-

Glas Leberwurst, Essiggurke, Holzofenbrot 8,50

Schweinebraten, Dunkelbiersoße, hausgemachte Kartoffelknödel, Salat 19,50

Schweineschnitzel Wiener Art, Kartoffelsalat 19,50

Tafelspitz, frischer Kren, grüne Soße, Kartoffelsalat 24,-

Lammlasagne (100% Lamm), Wildkräuter, kleiner Salat 27,50

Emmerisotto, Steinpilze, Brennessel, Parmesan (M) 22,-

dazu passt: Riedenburger Emmerbier 0,5l 4,50

Gemüselasagne aus frischem Gemüse, Kokosmilch, Curry, Rote Bete Dip, Basilikumdip 21,-

Spaghetti, grüner Spargel, Löwenzahnblütenpesto 23,50

Spargelragout, Germknödel, getrocknete Tomaten 25,80

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

Dinkel-Windbeutel, Vanilleeis, Himbeersoße 9,50

Espresso & Creme brulée 6,-

Affogado 5,-

Blutorangensorbet 4,50

Erdbeer-Biskuitroulade 4,80

Rhabarber-Baisertorte 4,80

Bergkäse, Birnenschutney, Holzofenbrot 11,50

ALLE Lebensmittel aus biologischem Anbau/Aufzucht DE-ÖKO 006

Schwein: Kloster Plankstetten - Lamm: Herzner, Eberswang - Spargel: Marquart, Abensberg -  
Emmer und Kartoffeln: Josef Beck, Böhmfeld - Salate: Christmann, Preith - Brot: selbstgebacken

Forelle: Engert, Neumarkt - Wildkräuter: sorgfältige, eigene Sammlung