



Speisekarte

Rindersuppe mit Dinkelpfannkuchen 6,80

Unkrautsuppe (M) 7,50

Baba Ganoush & Holzofenbrot 6,50

Kleiner Salat & Baguette 7,50

Holzofenbrot & Griebenschmalz 6,--

Glas Hausmacher-Leberwurst oder -Bratwurst, Essiggurke, Holzofenbrot 8,50

PROBIERL – Roggensauerteigbrot mit Sauerrahm-Butter und Schnittlauch
& 0,1l Dunkles oder Helles* vom Fass (M/G) 4,50 €

Schweineschnitzel Wiener Art, Kartoffelsalat (E/G) 19,50

Gefüllte Schweinebrust, Kartoffelsalat, Salat (GG) 20,50

Gebackene Blutwurst, Blutwurstcarpaccio, Chili-Krautsalat, Senf, Holzofenbrot (E/G) 18,90

Wildschweinroulade im Beinwellmantel, Sahnesoße, Kartoffel-Selleriepüree (M/G) 29,80

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

„Risotto“ aus Emmer, Brennessel, Steinpilze, Parmesan (M/GE) 22,-

Sommer-Bowl: Bulgursalat, Blattsalat, Kürbiskugeln,
Kräutertarte, griechischer Joghurt (G/M) 22,50

Blattsalate, Senfdressing, Radi, Emmentaler, Gräucherts, Breznkugln (G/M) 21,-

Blattsalate, Balsamicodressing, gebratenes Gemüse, Parmesan, Baguette (G/M) 20,50

Affogado (E/M/K) 5,-

Zitronensorbet & Prosecco v 7,50

Blutorangensorbet & Brombeeren 5,80

Schokoladenmousse, Kirschsoße 8,50

Zartschmelzender Duc du Bourgogne, Honig, geröstete Nüsse (M/G/N) 11,50

gern bringen wir zusätzliches Brot: 1,50

ALLE Lebensmittel aus biologischem Anbau/Aufzucht DE-ÖKO 006

Bio-Schwein: Kloster Plankstetten - Bio-Kalb: Bernecker, Eberswang - Bio-Spargel: Marquart, Abensberg -

Bio-Emmer / Bio-Kartoffeln: Beck, Böhmfeld - Bio-Salate: Christmann, Preith - Bio-Brot: selbstgebacken - Bio-Forelle: Engert,
Neumarkt - Wildkräuter*: sorgfältige, eigene Sammlung - Seefisch* - MSC - Wild*: Staatsforsten Kipfenberg