

APERITIV

„SAGGIATO“

(Rosé frizzante mit
Salbei und Zitrone)

6,80



SOMMERWEIN:

GELBER MUSKATELLER QW'21

Michael Fröhlich, Franken

0,1l. 4,90 0,25l. 9,50 0,75l. 27,00

TAGESKARTE

03.07.2022

SALAT von GELBER und ROTER BETE mit Meerrettich-Senfauce	9.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	10.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter BRACHSE*	14.80
AALFILET* „IN SAOR“ (mariniert mit Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen)	15.80
bunter SOMMERSALAT mit gebratenen WILDGARNELEN	19.80
CEVICHE vom RENKENFILET* auf Gemüse-Koriandersalat	19.80

GAZPACHO (kalte, spanische Gemüsesuppe) mit Croûtons - vegan 7.80

THAILÄNDISCHE FISCHSUPPE mit Zitronengras, Muscheln und
gegrillter WILDGARNELE 15.80
große Portion 21.80

RATATOUILLE mit Baguette - vegan 15.80	dazu Schafskäse 17.80
RAHMPFIFFERLINGE mit gerösteten Nussbrotnödel	19.80
RISOTTO VENERE (vom schwarzen Venusreis)	
mit STEINPILZEN und PFIRSICH - vegan	23.80

KALBSRAHMBEUSCHERL* mit Pfifferlingen und Semmelknödel	15.80
SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Krautsalat	18.80
REHGULASCH mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat	22.80
HIRSCHRÜCKEN mit STEINPILZEN, Speck*bohnen, Spätzle und Preiselbeeren	32.80

MATJES VOM RENKENFILET* mit Gurken-Dillsauce und Kartoffeln	18.80
KARPFENFILET* mit SALBEIBUTTER, Kartoffeln und Kräutersalat	19.80
SCHLEIENFILET* im Pfifferling-Lauchsud mit Kartoffeln und Meerrettich	24.80
gebratene RENKE* mit Petersilienkartoffeln und Salat	21.80
gebratene LACHSFORELLENFILET* auf PFIFFERLINGRISOTTO	26.80

ERDBEER-RHABARBER-TIRAMISU 9.80

PANNA COTTA mit Aprikose 8.80

Scheibe BROT á 0.50, BROTKORB 2.00

***Fleisch von der Biometzgerei Packlhof oder Landfrau, Fisch aus dem See,
Eier vom Lothhof in Münsing, Bergkäse vom Biolandhof Herz im Allgäu**