Apero

Lillet Wildberry Lillet Blanc, Wildberry, Orange		9
Lillet Citrosé Lillet Rosé, Zitronenlimo, Zitrone, Minze		9
Lillet Jolie Lillet Rosé, Grapefruitlimo, Limette, Salz		9
Aperol / Campari / Sarti Spritz Aperol / Campari / Sarti, Prosecco, Soda, Orange		9
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone		9
Port Tonic Weißer Port, Tonic Water, Zitrone		11
Negroni Campari, Gin, roter Vermouth, Orange		12
Sbagliato Campari, roter Vermouth, Schaumwein, Orangenzeste		12
Villa Marcello	0,15l	7
Prosecco Treviso DOC Vintage 2023	0,75l	34

Bier & Alkoholfrei

Augustiner Hell		0,5l / 0,25l	5,2 / 3,1
damit **Radler** oder **Saures Radler**		0,5l / 0,25l	5,2 / 3,1
Schnitt		0,5l	3,9
Augustiner Hell *alkoholfrei*		0,5l	5,2
damit **Radler** oder **Saures Radler**		0,5l	5,2
Augustiner Dunkles *Flaschenbier*		0,5l	5,2
Unertl Weissbier. *Flaschenbier*		0,5l	5,5
Unertl Leichtes Weissbier *Flaschenbier*		0,5l	5,5
Unertl Weissbier *alkoholfrei*		0,5l	5,5
Unertl Russ *alkoholfrei*		0,5l	5,5
Mineralwasser	still/sprudel	0,75l	7,5
Mineralwasser	still/sprudel	0,33l	4
Karaffe Tafelwasser	still/sprudel	0,5l	4,5
Zitronenlimo		0,4l / 0,2l	4,2 / 2,6
Spezi		0,4l	4,8
Coca Cola, Zero, Fanta		0,2l	3,5

Saft und Nektar regional & bio

Apfel / Birne / Himbeer **Johannisbeere / Rhabarber**	0,2l	3,2
Apfel- / Birne- / Himbeer- **Johannisbeer- / Rhabarbersaftschorle**	0,4l / 0,2l	5,2 / 3
Holunderschorle *mit eigenem Hollersirup*	0,4l / 0,2l	5,2 / 3

offene Weine

weiss

Hauswein Weißburgunder & Chardonnay	0,15l	7
2024, Stephan Wernersbach, Rheinhessen	0,75l	34
Riesling	0,15l	7,5
2023, Goswin Lambrich, Mittelrhein	0,75l	36,5
Grüner Veltliner	0,15l	8
2023, Anton Wöber, Österreich	0,75l	39
Lugana	0,15l	8,5
2023, Tenuta Roveglia, Gardasee/Italia	0,75l	41,5

rosé

„Enjoy Rose“	0,15l	7,5
2022, Drautz-Able, Neckar	0,75l	36,5
„Fiocco di Rose“ frizzante	0,15l	8
2023, Lusenti, Colli Piacentini/Italia	0,75l	39

rot

„Vino Della Casa“	0,15l	7,5
2022, Morellino, Poggio Nibbiale, Maremma/Italia	0,75l	36,5
„Montalzato“	0,15l	7,5
2021, Rosso, Frank&Serafico, Maremma/Italia	0,75l	36,5
Spätburgunder	0,15l	8
2022, Fürst Castell, Franken	0,75l	39
„l'origine“	0,15l	8,5
2021, Vernatsch / Sciava, Heiner Wein, Bozen	0,75l	41,5

Auszug aus unserer Flaschenweinkarte:

schaumwein

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen		
CUVÉE Katharina Brut Natur 2018	0,75l	66

weiss

Jochen Beurer, Stetten, Remstal		
RIESLING, Kieselsandstein Schwäbischer LW 2021	0,75l	45
Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Südsteiermark		
WEISSBURGUNDER, Steinbach Kogel, DAC 2020	0,75l	63
Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz		
RIESLING, Wachenheimer Gerümpel PC 2021	0,75l	77
Walter Polz, Strass, Südsteiermark		
SAUVIGNON BLANC, Ried Obegg DAC 2021	0,75l	79
Velich, Apetlon, Burgenland		
CHARDONNAY, Darscho, LW 2021	0,75l	85
Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz		
CHARDONNAY, R, QW 2021	0,75l	115

rosé

Heiner Wein, Bozen, Südtirol		
LAGREIN, vom Dorf, IGT 2021	0,75l	37

rot

Katja Kabaj Morel, Dobrovo, Slowenien		
CUVÉE, Cuvée Morel, 2013	0,75l	84
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräferland		
SPÄTBURGUNDER, Rhini, Badischer LW 2019	0,75l	91
Giacosa Fratelli, Neive, Piemont		
BAROLO RISERVA Scarrone „Vigna Mandorlo“ DOCG 2013	0,75l	103

Vorspeisen

Kerbelrahmsuppe 8

Fischsuppe „Florian“ 15
als Hauptgang 22

Kräuterpflücksalat 8

Spargel-Spinatsalat 13
mit gerösteten Mandeln

Auberginen-Schafskäsecreme 11
mit Taggiasca-Oliven

Brachsenmousse 12
mit gepickelten Gemüse

Seekarpfen „in saor“ 15
eingelegt mit Zwiebeln & Pinienkernen

Zwischengänge

Bandnudeln
mit Frühlingsgemüse & Ziegenfrischkäse 16
als Hauptgang 19

Hechtnockerl
auf Blattspinat & Meerrettichsauce 19
als Hauptgang 26

Karpfenbratwurst 15
mit geröstetem Sauerteigbrot

Hauptgänge

Kaspressknödel 17
mit Kräutersauce und Salat

bayrischer Spargel
mit Bozener Sauce & Kartoffeln 26

dazu gebratenes Lachsforellenfilet 8

dazu gebratenes Rinderfilet -vom Packlhof- 15

Renke „Müllerin“ -von der Fischerei Strobl- 24
mit Petersilienkartoffel und Salat

Schweinebraten -vom Packlhof- 23
mit Knödel & Blaukraut

Schweinebraten „solo“ -vom Packlhof- 16

Beilagen

kleiner **Kräuterpflücksalat** -von der Gärtnerei Weidenkam- 5

Blattspinat *oder* **Blaukraut** 4

Spätzle, Knödel, **Petersilien**-*oder* **Bratkartoffeln** 4

Beilagenänderung 2

Brotkorb -von Krümel & Korn- 4

Dessert, Käse & Brände

Nachspeisen

Hollerblüten-Halbgefrorenes mit Mandelkrokant		9
Mousse au Chocolat mit Beeren		8
Kugel Eis -vom Cramer´s-	je	3

Käse

Käseauswahl -von Milch von Pilch- mit Bauernbrot und Baguette -von Krümel und Korn-		12

Schnaps

Brennerei v. Stauffenberg, Bayern

Wildpflaume – Mirabelle – „Alte“Zwetschke
Williamsbirne – „Alter“ Apfel - Sauerkirsche

Edelbrand aus handwerklicher Herstellung	2cl	11

Liebe Gäste!

Wir versuchen - soweit irgendwie möglich - unsere Waren **regional und saisonal** zu beziehen.

Zu unseren regelmäßigen Lieferanten gehören:

Fischerei Strobl – Ambach

Loisachtal Forellenzucht – Bad Heilbrunn

Bio-Metzgerei Packlhof – Eurasburg

Demeter Schlossgärtnerei Weidenkam – Weidenkam

Lothhof – Müsing

Krümel & Korn – Münsing

Milch von Pilch – Eurasburg

Cramer´s Speise Eis – Gauting

Brennerei Schenk von Stauffenberg – Jettingen