

Unsere Tagesempfehlungen

// SONNTAG 18.05. //

DURCHGEHEND WARME KÜCHE 11:00 UHR - 17:00 UHR

GETRÄNKE

Hugo alkoholfrei // 6,10 €

Limette-Minze-Basilikum Limo hausgemacht // 3,90 €



VORSPEISE

Spargelcremesuppe mit Croutons & Schnittlauch // 6,20 €

HAUPTSPEISEN

Kalbsrahmbraten vom Vollmilchkalb aus eigener Aufzucht // 18,90 €
mit Spätzle und Buttergemüse

Rehbraten vom Maibock aus dem heimischen Revier // 17,90 €
mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet von der Fischerei Simandl aus Furth im Wald // 22,90 €
an einer braunen Butter, dazu buntes Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln

Allgäuer Cordon Bleu // 15,90 €
gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Bunte Frühlingspasta // 14,90 €
an einer Weißweinsauce, mit grünem & weißem Spargel,
dazu geschmorte Kirschtomaten

DESSERT

Erdbeertiramisu im Glas // 7,90 €

2 Kugeln Vanilleeis vom Irrgang Bauernhof mit marinierten Erdbeeren // 7,50 €