

Unsere Tagesempfehlungen

// SONNTAG 29.06. // DURCHGEHEND WARME KÜCHE 11:00 - 18:00 UHR

GETRÄNKE

Lillet Peach // 6,50 €

Orange Cranberry Limo hausgemacht // 4,10 €



VORSPEISE

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto und Croutons // 5,90 €

HAUPTSPEISEN

Schwabenteller- zarte Lendchen vom Schwein // 16,90 €

an einer Rahmsauce, dazu Käsespätzle und frisches Gemüse

Gegrilltes Filet vom Maibock aus dem heimischen Revier // 25,90 €

an einer Balsamico-Kirschsauce, dazu neue Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen

Hähnchenschnitzel in einer Parmesanpanade // 14,90 €

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauerrahmdip

Tagliatelle // 19,90 € 

an einer Pestosauce, dazu ein gegrilltes Filet von der Lachsforelle von der Fischerei Simandl aus Furth im Wald und frisches Marktgemüse

Großer Wrap // 14,50 € 

gefüllt mit pikantem BIO Tofu von der Gesgu Manufaktur aus Tiefenbach, Avocado, Joghurtcreme und viel frischem Salat

DESSERT

Weißes Mousse au Chocolat mit frischen Himbeeren und Sahne // 7,90 €

1 Stück **Haustorte** (Preiselbeer-Schoko-Creme) // 3,90 €



Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss Bayerwald zubereitet werden