

# Unsere Tagesempfehlungen

// SONNTAG 06.07. // DURCHGEHEND WARME KÜCHE 11:00 - 18:00 UHR

## GETRÄNKE

**Lillet Peach** // 6,50 €

**Maracuja-Vanille Limo** hausgemacht // 4,10 €



## VORSPEISE

**Tomatencremesuppe** mit Basilikumpesto und Croutons // 5,90 €

## HAUPTSPEISEN

**Allgäuer Rostbraten** aus der Schweinelende // 15,90 €

an einer Natursauce, dazu Bratkartoffeln, Bergkäse und Röstzwiebeln

**Begrilltes Filet vom Reh aus dem Konzeller Revier** // 25,90 €

an einer Balsamico-Kirschsauce, dazu neue Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen

**Hähnchensteak Toskana** // 14,90 €

mit fruchtigem Ratatouillegemüse, neuen Rosmarinkartoffeln & Parmesan

**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

**Südseetraum** - Vanille- und Pfirsicheis // 6,90 €

mit frischen Ananas & Mango, Maracujasauce und Kokosflocken

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