

Unsere Tagesempfehlungen

SONNTAG 22.02. - DURCHGEHEND 11:00 UHR - 17:00 UHR

GETRÄNKE

Golden Winter Spritz Winterbeeren / Kräuter / Secco / Soda // 6,90 €

Himbeer-Hibiskus-Limo hausgemacht // 4,30 €

VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit einem Leberknödel // 5,90 €



HAUPTSPEISEN

Rindfiletsteak vom Limousin Jungbullen aus eigener Aufzucht // 27,50 €

mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und hausgemachter Kräuterbutter



Burgunderbraten vom Jungbullen aus eigener Aufzucht // 17,50 €

mit Kartoffelknödel und glacierten Karotten



Allgäuer Cordon Bleu // 16,50 €

gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet // 21,90 €

Fangfrisch - von der Fischerei Simandl aus Furth im Wald

an einer Zitronen-Limettensauce, dazu Butterkartoffeln und frisches Gemüse



Nudeltascherl mit einer Steinpilzfüllung // 14,90 €

an einem Kräuterrahm, dazu buntes Gemüse, Petersilienpesto und Bergkäse

DESSERT

Dreierlei im Glas // 8,90 €

aus Honig Panna Cotta, Stracciatellaeis und heißen Himbeeren

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.