

Unsere Tagesempfehlungen

LETZTES ALTES BIER 25.10. - DURCHGEHEND 11:00 UHR - 20:00 UHR

GETRÄNKE

Aldersbacher BIO Kellerbier naturtrüb // 4,30 € **Himbeer-Hibiskus Spritz** // 7,00 €

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer, geröstetem Speck & Croutons // 5,90 €

Kl. Herbstsalat mit gebackenem Kürbis, Feta, Walnüssen, Kürbiskerndressing & Baguette // 7,50 €

Vitello Tonnato v, Kalbstafelspitz- mit Kräutermayo, Champignons, Kernöl und Baguette // 11,90 €

HAUPTSPEISEN

Rinderroulade vom Jungbullen aus eigener Aufzucht // 20,90 €

dazu Semmelknödel und hausgemachtes Blaukraut

Gemischter Wildbraten - vom heimischen Reh und Rotwild // 19,90 €

dazu Butterspätzle und Preiselbeerbirne

Bergbauernschnitzel // 16,50 €

gefüllt mit zweierlei Käse, geräuchertem Speck und Zwiebeln,

dazu Pommes und hausgemachte Senfmayo

Zarte bayerische Entenbrust - ausgelöst // 20,90 €

an einer Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel und Speckrosenkohl

Kürbisrisotto // 15,50 €

mit buntem Herbstgemüse, gebratenen Pfifferlingen, Bergkäse und Kernöl

dazu wahlweise ein Saiblingsfilet von der Fischerei Simandl, Furth im Wald // + 6,50 €

DESSERT

Herbstliches Tiramisu mit Zwetschgen und gebrannten Kürbiskernen // 7,90 €

Lauwarme Apfelcrumble mit Vanilleeis, Sahne und Zimt-Mandeln // 7,90 €

1 Stück Haustorte (Priselbeer-Schokocreme) oder **Apfelweintorte** // 3,90 €