

Suppen

<i>Kürbis-Kokossuppe mit einem Kürbiskernpesto</i>	€ 4,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüseeinlage</i>	€ 4,90
<i>Provenzalische Fischsuppe mit Gamba, Fischfilet und Grünschalenumuschel, dazu eine Roullie</i>	€ 8,90
<i>„Borschtsch“ Russischer Rote Bete Eintopf mit Kräuter creme fraiche</i>	€ 5,90

Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

<i>Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Kernöl, dazu Walnussbrot</i>	€ 8,90
<i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola, mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, und Kernöl, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,80
<i>Crostini mit Auberginen-Fetapesto und Salatbouquet</i>	€ 6,90
<i>Flußkrebs-Rote Bete-Topinambursülze mit Salatbouquet</i>	€ 10,90
<i>Französische Entenbratwürstel auf einem Blaukrautsalat mit Preiselbensenf</i>	€ 8,90
<i>Gebratenes Ammersee Renkenfilet auf einem Fenchel-Orangensalat</i>	€ 11,90
<i>Hausgemachtes Gänseleberpaté mit Estragonöl, gebratener Riesengarnele und einer geräucherten Zwiebelkonfitüre</i>	€ 13,90
<i>„Käseteller“ mit Le Rustique, Pecorino Toscana, Bergkäse, dazu ein spanisches Dattel-Walnussbrot</i>	€ 8,90

* bei Gerichten zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 1,50 € pro Brotkorb

Hauptgerichte

<i>Mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig gefüllte Teigtaschen in Salzeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Herbstliches Kürbisrisotto mit frisch gehobeltem Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 9,80
<i>Ein vierteltes ofenfrisches, knuspriges Kirchweih Ganserl mit Kartoffelknödel, Maroni und Blaukraut</i>	€ 19,80
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 14,90
<i>Geschnetzelte Gänseleber in Balsamicosauce auf Spaghetti dazu Salat</i>	€ 15,90
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 23,90
<i>Französisch geschmorte Kaninchenkeule mit einem Kürbispüree und Salat</i>	€ 16,90
<i>Afrikanisches Wildcurry mit Basmatireis und frischer Minze</i>	€ 16,90
<i>Gebratenes Ammersee Zanderfilet auf einem Kürbisrisotto</i>	€ 18,90
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 15,90

Dessert

<i>Holunderblütentopfenschaum</i>	€ 4,90
<i>Cremè Brûlée</i>	€ 4,90