

Suppe

Pfannkuchenstreifen in kräftiger Rinderbrühe 4,90

Leberspätzle in kräftiger Rinderbrühe 5,90

Bärlauchcremesuppe mit Brotroutons 5,90

Vorspeise

Burrata-Creme mit dreierlei Tomaten mariniert mit altem Balsamico und Rucola Bouquet 13,50

Salat

Gebackene Hähnchenbruststreifen auf Salat mariniert mit Kräuter-Sauerrahm-Dressing 15,50

Vegetarisch

Cremiges Parmesanrisotto mit gebratenen Shiitake-Pilzen und jungem Gemüse 15,50

Pasta Penne geschwenkt in Bärlauch-Creme mit Kirschtomaten, wildem Brokkoli und gerissener Burrata 16,90

Selbstgemachte Bärlauch-Käsespätzle mit gemischtem Blattsalat 15,50

Fisch

Lachsforellenfilet auf der Hautseite gebraten auf cremigem Bärlauch-Parmesan-Risotto und jungem Gemüse 19,90

Bayrische Gerichte

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat 13,90

Zarte Kalbsbackerl im eigenen Saft geschmort mit selbstgemachtem Kartoffelpüree und glaciertem Gemüse 19,50

Rosa gebratene Entenbrust auf cremigem Bärlauch-Parmesanrisotto mit gebratenen Shiitake-Pilzen und jungem Gemüse 19,90

Frische Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Bratensoße 13,00

Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit gemischtem Salat, Preiselbeeren und Bratkartoffeln 21,90

FUX-Schnitzel mariniert mit Meerrettich/Senf dazu selbstgemachtem Kartoffelsalat 13,90

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat und Pommes 15,50

Gefülltes Schnitzel vom Schwein mit Pommes und gemischtem Salat 16,90

Vom Grill

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Premiumlende auf Speckbohnen mit selbstgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 25,90

Medaillons vom bayrischen Schweinefilet in Steinpilz-Soße mit selbstgemachten Spätzle und Marktgemüse 19,90

Gebratene Kalbsleber mit Portwein-Schalotten, glacierten Apfelspalten und selbstgemachtes Bärlauch-Kartoffelpüree 18,50

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,70

Schokoladen-Haselnuss-Schnittchen mit schokoliertem Dinkel, selbstgemachtem Sorbet auf Schokoladenerde und frischen Beeren 8,90