

Suppen

Pfannkuchenstreifen in kräftiger Rinderbrühe mit Gemüsejuilienne 6,30
Kürbis-Ingwer-Suppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
6,90

Vorspeisen

Hauchdünn aufgeschnittenes Rindercarpaccio mariniert mit Olivenöl und Balsamico, Salatbouquet und frisch gehobeltem Parmesan 14,70

Hauchdünn aufgeschnittenes Serviettenknödelcarpaccio mariniert mit Essig/Öl, gebratenen Pilzen, Parmesanspänen und Salatbouquet 13,90

Bayrische Gerichte

Zart geschmorte Kalbsbackerl im eigener Jus mit cremigem Kartoffelpüree dazu glaciertes junges Marktgemüse 21,90

Gesottener Rindertafelspitz vom Rind in cremiger Meerrettich-Soße mit pochierten Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln 21,90

Abgebräunter Leberkäse mit Bratkartoffeln und Spiegelei 13,50

Enten-Gröstl mit Gemüse, Spiegelei und Bratensoße 15,50

Schlachtplatte: Wammerl, Blut-/ und Leberwurst auf Sauerkraut und Bratkartoffeln 15,50

Geflügel vom Geflügelhof Lugeder

Ofenfrische ¼ Bauernente mit selbstgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödel 18,90

Rosa gebratene Entenbrust auf Parmesanrisotto, eingelegten Hokaido-Kürbis, gebratenen PakChoi und Portwein-Jus 21,50

Selbstgemachte Pasta

Selbstgemachte Tagliatelle in Champignons-Weißwein-Soße mit gebratenen Kirschtomaten, gebratenen wilden Brokkoli und frisch gehobeltem Parmesan 16,90

Gamberoni: Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Garnelen und Frischkäse auf Petersilienwurzelcreme und Krustentierschaum 20,90

Fisch

Lachsforellenfilet aus der Moosmühle auf der Hautseite gebraten auf Petersilienwurzelcreme mit eingelegten Hokaido-Kürbis und glaciertem Markgemüse 21,50

Vom Grill

FUX-Zwiebelrostbraten von der bayrischen Premiumlende, 12h niedertemperatur gegart mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Jus mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin 28,00

Medaillons vom bayrischen Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, dazu glaciertes Marktgemüse und selbstgemachten Spätzle 20,90

Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, gemischtem Salat und Bratkartoffeln 25,90

FUX-Schnitzel (mariniert mit Meerrettich/Senf) und selbstgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15,50

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

Gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat und Bratensoße 11,20

Dessert

Dessertschnittchen auf gerösteter Schokoladenerde mit Passionsfruchtsorbet und frischen Beeren 9,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes 7,30

Spätzle mit Soße 5,80