

Hauptgänge

Rosa gebratene Entenbrust mit rohgeriebenem Kartoffelknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und gefülltem Bratapfel	15,80 €
Bayerischer Schweinekrustenbraten mit rohgeriebenem Kartoffelknödel oder Semmelknödel und Speckkrautsalat	11,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ in Kräuterjus mit Bratkartoffeln, gebratenem Apfel und Röstzwiebel	15,80 €
Ragout vom Reh und Hirsch mit Semmelknödel, Pilz-Ragout, hausgemachtem Apfelblaukraut und Preiselbeeren	16,20 €
Medallions vom heimischen Rehrücken in Preiselbeere Wacholdersoße, Sellerie-Kartoffel Creme und glasiertem Rosenkohl	16,80 €
Geschmorter Ziegenbraten mit Rosmarin-Kartoffel Talern und Butterbohnen	17,80 €
Filet vom heimischen Flusszander auf getrüffeltem Kartoffelpüree eingelegtem Muskatkürbis und Schmortomate	16,20 €
Gegrillte Filet vom Bachsaibling mit Butterkartoffeln und Ragout vom Rahmwirsing	16,40 €

Geschmorte Ochsenbackerl in Burgunder- RotweinsöÙe, hausgemachtem Semmelknödel und Butterbohnen	15,80 €
Schweinefilet vom Grill auf frischem Pilz-Ragout mit Allgäuer Käsespätzle und Schmelzzwiebeln	14,80 €
Jägerschnitzel mit frischem Pilz-Ragout, hausgemachten Butterspätzle und RahmsöÙe	12,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	11,50 €
Wiener Schnitzel vom bayrischen Milchkalb in Butter gebraten mit Pommes frites	16,40 €
Wiener Zwiebelrostbraten ca.200g aus der Anguslende, rosa gegrillt mit Pommes frites und Kräuterbutter	18,20 €
Gekochte Ochsenbrust mit lauwarmem Kartoffelsalat und frisch geriebenem Meerrettich	11,80 €
Gespickter Hirschbraten in Wild- Wachholderrahm, mit hausgemachten Butterspätzle Pilz-Ragout, hausgemachtem Apfelblaukraut und Preiselbeeren	15,60 €