

## Unsere beliebten Klassiker

<i>Rahmchampignons mit Kräutern und Semmelknödel</i>	<i>12,80</i>
<i>Schlemmerpfanne – Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons, Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>19,80</i>
<i>Rahmschnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons, Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>16,80</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterfett gebacken mit Preiselbeeren, <u>Röstkartoffeln</u> oder <u>Pommes frites</u> und gemischtem Salat</i>	<i>21,00</i>

### Vorspeisen und Salate

<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	<i>4,60</i>
<i>Großer gemischter Salatteller</i>	<i>8,50</i>
<i>Chef Salat - Gemischter Salatteller mit Schinken-, Käsestreifen und Ei</i>	<i>13,80</i>

### Suppen

<i>Pfannkuchensuppe in der Terrine</i>	<i>5,00</i>
<i>Leberknödelsuppe mit 2 Knödeln</i>	<i>6,50</i>

### Vegetarische Gerichte

<i>Käsespätzle im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	<i>12,80</i>
<i>Ratatouille – Auberginen-, Paprika-, Zucchini Gemüse in Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln</i>	<i>12,80</i>

### Hauptgänge

<i>Holzfüllersteak 250 g vom Schweinenacken vom Grill mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>15,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit frischen Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>21,00</i>
<i>Rumpsteak von der Rinderlende, 220 g medium, mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce, Pommes frites und Bohnen</i>	<i>21,50</i>
<i>6 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot</i>	<i>8,90</i>

### Dessert

<i>Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6,00</i>
<i>Eismarillenknödel mit Moccasauce und Früchten</i>	<i>6,80</i>

... oder

*... von unserer täglich wechselnden Tageskarte zum Beispiel ...*

*(bitte beachten Sie, dass nicht alle hier aufgeführten Gerichte täglich verfügbar sind.)*

### Vorspeisen

<i>Gebratener Ziegenkäse mit glasierten Birnenspalten, Honig und Salatgarnitur</i>	<i>12,80</i>
<i>Südtiroler Speck mit Cantaloupe Melone</i>	<i>8,50</i>
<i>Büffelmozzarella mit Tomate, Pesto und Basilikum</i>	<i>8,50</i>
<i>Gebeizter Lachs mit Rösti und Sahnemeerrettich</i>	<i>9,80</i>

### Pasta und vegetarisch

<i>Bandnudeln mit Blattspinat und Gorgonzola</i>	<i>12,80</i>
<i>Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Spinatknödel, Parmesan und braune Butter</i>	<i>11,80</i>
<i>Spaghetti Carbonara</i>	<i>11,80</i>

### Suppen

<i>Kaspressknödelsuppe</i>	<i>6,50</i>
----------------------------	-------------

### Fischgerichte

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kapern-Zitronenbutter, Salzkartoffeln, gem. Salat</i>	<i>18,80</i>
<i>Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>14,80</i>
<i>Matjesfilets Hausfrauen – Art mit roten Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	<i>13,80</i>

### Fleischgerichte

<i>Kalbsleber „Berliner Art, Apfelringe, Röstzwiebel, Kartoffelpüree</i>	<i>18,80</i>
<i>Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Röstkartoffeln</i>	<i>15,80</i>
<i>Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Buttergemüse</i>	<i>14,80</i>
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Buttergemüse</i>	<i>15,80</i>
<i>Gebratene Maishähnchenbrust mit Gorgonzolasauce, Bandnudeln und Blattsalat mit Balsamico Dressing</i>	<i>16,80</i>
<i>Tiroler Gröstl – Röstkartoffeln mit Braten, Spiegelei, dazu Krautsalat</i>	<i>14,80</i>
<i>Hühnerfrikassee mit Pfifferlingen, Rahmkohlrabi und Reis</i>	<i>15,80</i>
<i>Backendl von der Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce</i>	<i>15,80</i>
<i>2 St. Currywürste von der Debreziner mit würziger Sauce und Pommes frites</i>	<i>10,00</i>
<i>Kalbsrahmgulasch mit Bandnudeln und gemischten Salat</i>	<i>15,80</i>

*oder....*

*...wie wäre es mit Grillgerichten vom Lavasteingrill!*

*Mixed Grill – Rinderlende, Kalbslende, Schweinefilet, Paprika, Speck und Nürnberger mit Kräuterbutter, Pommes frites und grünen Bohnen* 24,00

*Rib Eye Steak 300 g medium mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und grünen Bohnen* 28,00

*½ Hendl vom Lavasteingrill mit Knoblauch-Petersilienbutter und Kartoffel-Gurkensalat* 14,80

### Dessert

*Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne* 8,60

*Apfelstrudel mit Vanillesauce und Erdbeeren* 6,50

*Warmer Schokoladenkuchen, Vanillesauce, Waldbeeren, Pistazieneis* 9,80

## *Im Herbst beginnen unsere Wildwochen mit Wildgerichten aus heimischer Jagd*

*Rosa gebratener Rehrücken in der Walnuss-Oliven-Krokantkruste mit Portweinjus, Rahmsteinpilzen, Aprikosenkompott, Spätzle und Broccoli*

*Rehgeschnetzeltes mit Wacholderrahm, Preiselbeerbirne, Spätzle und Blaukraut*

*Rehschnitzel mit Portweinjus, Preiselbeerbirne, Rahmsteinpilzen, Spätzle und Blaukraut*

*(Wildgerichte zwischen 19,80 € und 29,80 €)*



... besuchen Sie unsere neue Terrasse auf der Gartenseite mit einem wunderbaren Blick auf Leonhardstein und Kircherl.

Auch bestens für Familienfeiern geeignet.

