

Speisekarte

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	€ 4,40
<i>Waldpilzcremesuppe mit gebackenen Champignons und Schnittlauch</i>	€ 5,90
<i>„Vorspeisenvariation“ Tomate mit Mozzarella, Honigmelone mit bayerischen Landschinken und Knödelcarpaccio mit gebratenen Speckpilzen, dazu Ciabatta</i>	€ 11,90
<i>Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat</i>	€ 11,40
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	€ 11,90
<i>½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und gemischten Salatteller</i>	€ 12,90
<i>BBQ Ochsenbrust, über Nacht gegart mit Country Potatoes, Kräuterdip und hausgemachter Salsa</i>	€ 13,90
<i>Kalbsbraten mit feiner Rahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>	€ 13,90
<i>Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat</i>	€ 13,90
<i>Ochsenhaftbraten in Rotwein geschmort mit Semmelknödel und Salat</i>	€ 13,90
<i>„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta</i>	€ 13,90
<i>„Wellnesssalat“ Bunte Salatplatte mit gebackenen Hähnchenkeulen, im Sesammantel frischen Obst und Ciabatta</i>	€ 14,40
<i>Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl, dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller</i>	€ 14,40
<i>Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, cremigen Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln</i>	€ 14,90

Schweinefilet „Ratsherren Art“ mit Rahmsauce, hausgemachten Eierspätzle und Salatteller	€ 16,40
Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites	€ 16,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller	€ 19,90
In Olivenöl gebratene Edelfischfilets (Lachs, Zander, Barsch) und Scampì auf Hummerrahmnudeln und Blattsalat	€ 19,90
„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico- dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampì und Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta	€ 19,90
Bayerisches Bullenlendensteak (roh ca. 240 Gramm) rosa gebraten, mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Röstinchen und Speckbohnen	€ 23,90

Für unsere Vegetarier

„Gemüsecurry“ frisches Marktgemüse in roter Curry- Kokossauce (leicht scharf) mit frittierten Glasnudeln und Basmatireis	€ 11,90
Hausgemachte Spinatknödel in der Butterschmelze mit frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller	€ 11,90

Als Dessert empfehlen wir

Frische marinierte Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne
€ 7,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,40
„Nußknackerbecher“ mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne	€ 6,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 6,40
„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladen- sauce und Sahne	€ 6,40
Hausgemachte Apfelkücherl im Bierteig gebacken, mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne	€ 7,40
„Neuwirt´s Dessertteller“ mit buntem Allerlei	€ 8,90