



Unsere Speisekarte

Suppen und Vorspeisen:

Wildkraftbrühe mit Rehleberknödel

Kürbis-Kartoffelcremesuppe

*Wildhasenrücken vom Grill an Preiselbeer/Schokoladenjus
Dazu kernige Feldsalatvariation*

*Carpaccio vom Angusrind
an Bayerwaldrahmschwammerl, Weißbrot*

zu allen Hauptspeisen gibt's Salate vom Buffet

Unser Tagesmenü !!

*Wildkraftbrühe dazu Rehleberknödel
Wildtöpfchen vom Reh an Butterspätzle, Birne Preiselbeer*

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Reh & Wildschwein: | Revier Bernried |
| Hase: | Revier Siebenkofen |
| Fasan: | Revier Paitzkofen |

Unsere Wildspezialitäten des Hauses!!!

*„Wildererpflanzel“ an Bayerwaldrahmschwammerl
Dazu Kartoffelrösti,*

*Wildtöpfchen vom Reh dazu Butterspätzle
Birne Preiselbeer,*

*„Hubertusplatte“ Rehrückensteak vom Grill
dazu Kartoffelrösti, Birne Preiselbeer,*

Wildschweinbraten dazu Semmelknödel, Birne Preiselbeer

*Saftige Fasanenbrust vom Grill auf Wokgemüsebeet
dazu Kartoffelrösti*

Mamas Spezialitäten ausm Rohr oder Pfanne:

Feiner Rahmbraten vom Anguskalb dazu Semmelknödel

Unser Sonntagsbraten!!!!

Sur & Schweinsbradl ausm Rohr

an deftiger Dunkelbiersoße

Auf Specksauerkraut dazu Semmelknödel

Sauerbraten dazu Kartoffelknödel, Blaukraut,

*Rumpsteak (250g)“ Klassik “ dazu Kartoffelrösti
Kräuterbutter & milder Chilisauce*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites

Cordon Bleu dazu Pommes frites,

Unser vegetarisches Gericht:

*Nudelpfanne aus`m Wok
mit frischem Marktgemüse,*

wahlweise dazu

Scampi vom Grill

Putensteak vom Grill

Zander & Scampi vom Grill

an Wokgemüse dazu Petersilienkartoffeln

Aus unserer
Patisserie !!!

Basics by Michael Wirth

***Halbgefrorenes
von Mandel & Haselnuss***

***Duett von Schokoladenflamerie und einer
Kokosterrine auf Südseecarpaccio***

***Nockerl vom hausgemachtem Pistazieneis an
Zwetschgenpesto***

***Lauwarmer
Apfelstrudel wahlweise mit Vanillesauce
Oder Vanilleeis***

***Topfennockerl
im Zwetschgenragout serviert***

Dessertvariation nach Art des Hauses