

VORSPEISEN

Rindertatar

vom Bio Black Angus aus Nesselbach

mit Kapern, Essiggurken, Sardellen und
Trüffelmayonnaise
€ 18,90

Ceviche vom Oberkochener Saibling

mit Rettichsalat, Süßkartoffelcreme
und Schnittlauch
€ 16,50

Arancini

gefüllt mit Roter Bete und Ziegenfrischkäse
dazu Kräutersalat und Kerbel
€ 14,50

Salate der Saison

Großer Salatteller: Blattsalate,
Tomaten, Gurken, Karotten-, Rettich-
und Kartoffelsalat
€ 13,50

Kleiner gemischter Salat

Blattsalat mit Tomaten und Gurken
Karotten-, Rettich- und Kartoffelsalat
€ 7,80

SUPPEN

Schwarzwurzelschaumsüppchen

mit Garnelenkrusteln und Kerbel
€ 9,50

Brühe vom Bio-Huhn

mit asiatischer Maultasche
und Wurzelgemüse
€ 8,90

Blumenkohlschaumsuppe

mit geröstetem Blumenkohl
und Salz-Vanillecrumble
EUR 8,90

APERITIF ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Aperitif aus dem schönen Traunstein

Bio-Mondino Sprizz mit Tonic € 8,50

Fruchtige Zitrusaromen treffen auf die Würze
bayrischer Kräuter.

WEINEMPFEHLUNG

2020er Pinot Grigio DOC

Weingut Endrizzi, Trentino, Italien
0,1l € 5,00 | 0,2l € 8,00

2021er Nuviana

Tempranillo, trocken, Weingut Nuviana
Huesca, Aragon, Spanien
0,1l € 5,00 | 0,2l € 8,00

LUST AUF BIER

Wieland's Bio Helles 0,33l € 4,50

Abtsgmünder leichtes, erfrischendes
Lagerbier in der typischen Bügelflasche

HAUPTGERICHTE

Rostbraten vom Rumpsteak

mit zweierlei Zwiebeln
hausgemachter Maultasche und Spätzle
€ 32,00

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Zitrone, Kapern
und Sardellen
€ 29,50

Geschmorte Kalbsbäckle

auf Karottenpüree, an Trüffelrahmsauce
wildem Gemüse und Polenta € 31,00

Offene Ravioli

mit Ratatouille in weißem Tomatenschaum
und confierten Kirschtomaten € 23,00

Gebratenes Oberkochener Saiblingsfilet

auf Blumenkohl-Vanillecreme
mit Zander-Tortellini
dazu Spinat und Safranschaum
€ 29,50

Das Goldene Lamm-Pfännle

mit echt „Hällischem Schweinefilet“
an Champignonrahmsauce, buntem
Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
€ 29,50

„Vegetarischer Rostbraten“ vom Portobello-Champignon

mit zweierlei Zwiebeln, vegetarischer Jus
buntem Gemüse
und gebratenen Drillingskartoffeln
€ 27,50

DESSERTS

Banoffee Mess

Banane, Butterkeks, Salzkaramell und
Schokoladen-Nussbrownieeis
€ 12,00

Trio von Sorbets

Mango, Erdbeere und Zitrone
€ 11,00

Affogato al caffè

eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso
€ 7,50

„Desspresso“

Kleines Tagesdessert mit einem Espresso
€ 7,50

Dessertvariation

ein süßer Abschluss der immer geht
€ 12,50

Allergikerinformation

eine Dokumentation über alle Allergene und Verwendeten
Zusatzstoffe stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung