

Vorspeisen

Frühlingssalat

Antipasti Gemüse, Rohkost, gekochtes Ei, geröstete Kerne
12,-

Gebratener grüner Spargel

Bozner Sauce, marinierte Nordseekrabben
16,-

Carpaccio vom Weiderind

Kräutersaitlinge, Ruccola, Parmesan
18,-

Dreierlei aus Fluß und Meer

Obsiblue-Garnele, Stör, Saibling
19,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

Leberknödel
7,-

Spargelcrèmesuppe

Schinken-Focaccia
9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie
12,-

Tagliarini „a la Carbonara“

confiertes Eigelb, Speckschaum
12,-

Fische

Fangfrische Seeforelle oder Saibling

- blau oder gebraten -
aus der Fischzucht Wildbad Kreuth
zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln
Seeforelle 23,- / Saibling 23,-

Gebratene Seezungenröllchen

Fenchel, Kräuterrisotto
38,- / 30,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersoße, Kartoffelknödel, Krautsalat

14,- / 11,-

Marokkanischer Couscous

Mangold, Tomate, gebratener Ziegenkäse, Sesam

15,-

Rosa gekochter Kalbstafelspitz

Meerrettich, Blattspinat, Butterkartoffeln

23,- / 19,-

Gebratenes Maisstubenküken

Nudelrisotto mit Sommertrüffel und Erbsen

25,- / 21,-

Knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

26,- / 21,-

Rosa gebratener Lammrücken

Spitzpaprika, grüner Spargel, Süßkartoffel

37,- / 30,-

Gebratener Rücken vom Maibock

Wacholderrahm, Brokkoli, Egerlinge, handgeschabte Spätzle

38,- / 31,-

Bayrisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

38,-

Spargel

Bayrischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln

19,- / 16,-

Zur Wahl mit:

Roh- und gekochtem Schinken

28,- / 25,-

Kleines Wiener Schnitzel

30,- / 26,-

Medaillons vom Milchkalbsfilet

38,- / 34,-