

SEPTEMBER 2019

„SCHLOSSTRUNK“
APEROL MIT MÄRZENBIER
0,1l 3,50€

FRUCHT-SECCO -ALKOHOLFREI-
AUS QUITTE UND APFEL
PRIVATKELLEREI VAN NAHMEN
0,1l 3,50€

Cidre
PRIVATKELLEREI VAN NAHMEN
0,1l 3,70€

OHlig JAHRGANGS-SEKT
MIT ZWETSCHGE, ORANGE, ZIMT, STERNANIS
0,1l 3,80€



KLEINER GEMISCHTER SALAT
3,50€

KLARE BRÜHE VOM KOCHENTHALER BIO-WEIDERIND
PFANNKUCHENSTREIFEN, GEMÜSEJULIENNE
6€

Hokkaido-Kürbis-Suppe
KOKOS, INGWER, CURRY, ZITRONENGRAS
5€

GEMISCHTER BLATTSALAT
GEBRATENE PFIFFERLINGE, KRÄUTERPESTO, KRESSE
KLEIN 9€ GROSS 14€

WEIßENBERGER KÄSE VON DER BIO-KÄSEREI WOHLFAHRT
BLATTSALATE, BASILIKUMPESTO
KLEIN 10€ GROSS 15€

PARMASCHINKEN UND AUBERGINE
TATAR UND GEGRILLT, THYMIAN, HONIG, ARTISCHOCKE
KLEIN 10€ GROSS 15€

HAUSGEMACHTE GNOCCHI
GORGONZOLA, BIRNE RADICCHIO, WALNUSS
14€

QUINOA
SÜßKARTOFFEL, MANDELN, RUCOLA
14€

SCHWEINEBRATEN
EICHHOFENER DUNKELBIERSOSSE, REIBERKNÖDEL
SAUERKRAUT 12€ SALAT 14€

KINDERSCHNITZEL „WIENER ART“
POMMES, KETCHUP
7€

BRATWÜRSTL VOM STROHSCHWEIN
SAUERKRAUT, LANDBROT
10€

GULASCH VOM BIO-WEIDERIND AUS KOCHENTHAL
SEMMELKNÖDEL, ZUCCHINI
16€

RAGOUT VOM JURADISTL-LAMM
KARTOFFELGRATIN, SALAT, KREUZKÜMMELJUS
16€

GESOTTENES BIO-WEIDERIND
NEUE KARTOFFELN, WURZELGEMÜSE, MEERRETTICH
18€

POCHIERTER BACHSAIBLING AUS DER OBERPFALZ
QUINOA, FENCHEL, ORANGE, KRUSTENTIERSCHAUM
20€



HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET
3,50€

HEIDELBEERMUSSE
BEEREN, LAVENDEL, BLÜTENSCHOKOLADE
6€

FONDANT UND MUSSE
ZARTBITTER UND WEIßE CALLEBAUT SCHOKOLADE, ZWETSCHGENSORBET
7€