

# SPEISEKARTE

SONN- & FEIERTAGS KEINE UMBESTELLUNGEN

## APERITIFEMPFEHLUNG

<b>LIMONCELLO-SPRITZ</b>	<b>0,2l</b>	8,50 €
<b>GRANATAPFEL-WILDBERRY</b> alkoholfrei	<b>0,2l</b>	6,50 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

<b>2019 CUVÉE BLANC</b> Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe   Dr. Bürklin Wolf   Pfalz trocken   Stachelbeere   Grapfruit   Honigmelone   Limette   erfrischend   belebende Säure	<b>0,2l</b>	7,50 €
--	-------------	--------

## VORSPEISEN

<b>VORSPEISENVARIATION</b> à la Blumenthal	15,00 €
<b>LACHS</b> hausgebeizt   Dill-Senf-Sauce   Reibeküchlein	14,00 €
<b>BÄRLAUCHSUPPE</b> <b>AUS EIGENEM ANBAU</b>   Croutons	5,00 €

# HAUPTGÄNGE

## BAUERN-LAND-SCHWEIN

<b>SCHWEINERÜCKENSTEAK</b> gegrillt   Cognac-Pfeffer-Sauce   Kroketten   Salat	15,50 €
<b>SCHNITZEL VOM SPALTER STROHSCHWEIN</b> paniert   Kartoffelsalat	13,50 €
<b>SCHWEINEFILET</b> gegrillt   Egerlingrahmsauce   Brezenknödel   Salat	18,00 €

## SPALTER MILCHKALB

<b>WIENER SCHNITZEL</b> Kartoffeln   Salat	22,00 €
--	---------

## SAFTIGES RIND

<b>JUNGRINDERBRATEN</b> über Nacht geschmort   Burgundersauce   Kloß   Salat	18,00 €
<b>RUMPSTEAK</b> gegrillt   Gartenkräuter-Bärlauch-Butter   Pommes   Salat	26,00 €
<b>RUMPSTEAK LOW CARB</b> gegrillt   Gartenkräuter-Bärlauch-Butter   großer Salat	26,00 €
<b>RINDERFILET</b> gegrillt   Cognac-Pfeffer-Sauce   Kroketten   Salat	33,00 €
<b>RINDERFILET LOW CARB</b> gegrillt   Gartenkräuter-Bärlauch-Butter   großer Salat	33,00 €

**GARSTUFEN:** raw | rare | medium-rare | medium | medium-well | well done

Wenn nicht anders gewünscht, grillen wir Ihr Steak **medium**

## FISCHFILET & GARNELEN

**ZANDER** gegrillt | Bärlauchsauce | Nudeln | Ratatouillegemüse 22,50 €

**RIESENGARNELEN** gegrillt | Bärlauchsauce | Tagespasta | Salat 26,00 €

**RIESENGARNELEN:** faire Arbeitsbedingungen | niedrige Besatzung | nachhaltige Zucht | ohne Antibiotika

## FISCH AUS EIGENER ZUCHT

**SAIBLING** im Ganzen gegrillt | Knoblauch-Zitronen-Butter | Kartoffeln | Salat 22,00 €

**FORELLE** im Ganzen gegrillt | Kräuter-Rahm-Sauce | Kartoffeln | Salat 18,50 €

**FORELLE & SAIBLING:** eigene Zucht in unseren Natur Weihern | reines Quellwasser | niedriger Besatz

## OHNE FLEISCH

**VEGANE BOWL** Perlgraupen | mediterranes Gemüse | Rucola | Pinienkerne 14,00 €

**EGERLINGE** Rahm | Brezenknödel | Salat 13,00 €

## VITALSALATE

**VITALSALAT** gegrilltes & eingelegtes Anti Pasti Gemüse | Croutons | Körner | Baguette 11,00 €

**+ UPGRADE KARMELISIERTER ZIEGENKÄSE** +5,00 €

**+ UPGRADE GEGRILLTE SCHWEINEFILETSTREIFEN** +6,00 €

**+ UPGRADE GEGRILLTE RIESENGARNELEN DELUXE - NACHHALTIGE ZUCHT** +14,50 €

**SALAT** als Beilage 4,00 €

**SALAT** groß in der Schüssel 7,00 €

# KINDERKARTE

<b>KINDERSCHNITZEL</b> Pommes   Ketchup	7,50 €
<b>POMMES</b> Ketchup	4,00 €
<b>NUDELN</b> Rahmsauce	4,50 €
<b>KLOß</b> Bratensauce	4,00 €
<b>KROKETTEN</b> Rahmsauce	4,00 €
<b>KINDER-EIS-ÜBERRASCHUNG</b> Vanille   Schoko	4,00 €

# DESSERTS

<b>BAUERNHOFEIS</b> Weiße Schokolade & gesalzene Pistazien   frische Früchte vom Werzinger Hof in Wernfels	6,50 €
<b>HEIßE LIEBE</b> Bourbon-Vanille-Eis   heiße Himbeeren   Sahne	7,50 €
<b>CAFE AFFOGATO</b> Espresso   Bourbon-Vanille-Eis	5,00 €
<b>ZITRONENSORBET</b> mit frischen Früchten   <b>LAKTOSEFREI</b>	5,50 €
<b>ÜBERRASCHUNGSEISVARIATION</b> Früchte	6,50 €
<b>ÜBERRASCHUNGSEISVARIATION</b> Früchte   Sahne	7,00 €
<b>BLUMENTHALER DESSERTELLER</b> <b>DELUXE</b>	13,00 €
<b>TOPFENKNÖDEL</b> Zwetschgenröster aus Wernfels   Bourbon-Vanille-Eis	12,00 €
<b>JOGHURT-PASSIONSFRUCHT-CREME</b> Löwenzahneis <b>FRÜHLINGSSPECIAL</b>	7,00 €