

SPEISEKARTE

Selleriesuppe mit Trüffelbutter 6,50 (oF)

Rindssuppe mit Tafelspitz- und Gemüsestreifen 6,00

Sardellencreme mit mariniertem Fenchel und schwarzen Oliven 6,50

Caponata 8,00 (oF)

-Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Kapern, Olivenöl-
-Vorspeise nach ital. Rezept - lauwarm serviert-

Tafelspitz in Kernöl mariniert mit Champignons, Kapern und Lauchzwiebeln 8,00

Feldsalat mit gegrillten Putenbruststreifen und mariniertem Gemüse 11,50

u u u

Zwei Weißwürste mit Händlmaiersenf und Breze 7,00

Leberkäs mit Händlmaiersenf und Breze 8,50

Verschiedene Bratwürstl vom Schwein, Rind, Lamm und Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat 12,50

u u u

Ravioli mit Ziegenkäsefüllung auf Blattspinat mit geschmorten Tomaten und Basilikum 11,00 (oF)

Grünkernpflanzlerl in Meerrettichcreme mit Rote-Bete-Gemüse und grünen Bohnen 12,50 (oF)

Schweinsbraten mit rohem Kartoffelknödel und Semmelknödel - dazu Blaukraut 12,50

Pflanzlerl vom Bio-Rind * mit Kartoffel-Lorbeer-Auflauf, Karotten und Rahmwirsing 13,50

Wiener Saftgoulasch vom Bio-Rind * mit Brezenknödel und grünem Salat 14,50

Entenbrustfilet rosa gebraten mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin und buntem Gemüse 16,50

Bio-Schweinefilet * vom Grill mit gebratenen Pilzen, Kartoffel-Gratin und Rosenkohl 19,00

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat 17,50

Rotbarschfilet in Mandelkruste gebacken mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat 13,50

u u u

Mandelsulz mit Marillenkompott 6,00

Schokoladentörtchen mit heißer Schokoladensauce und Kirscheis 6,50

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,50

u u u

Zirndorfer Landbier

0,3	2,40
-----	------

0,5	3,70
-----	------

Salate:

mit Apfelessig und Kürbiskernöl 5,00

mit Balsamico und Olivenöl 5,00

mit Dijonsenf-Vinaigrette 5,00

Blattsalat mit Balsamico und Olivenöl, Bio-Ziegen-Feta *, getrockneten Tomaten u. Oliven 9,50

Breze 1.30

mit Butter 1.80

* Fleisch aus ökologischer Erzeugung
* DE-006-Öko-Kontrollstelle

(oF) Gerichte ohne Fisch oder Fleisch