

SUPPEN

Kürbiscremesüppchen mit steirischen Kürbiskernöl 5,90 €

Pfifferlingrahmsuppe mit knusprigen Chips
vom Parmaschinken 5,90 €

Pastinaken-Birnensüppchen mit Curry 5,90 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Angusrind, garniert mit Ruccola Birnenspalten
und Balsamicoglance 12,50 €

Tatar vom Räucherlachs mit Dillschmand
auf Gurkencarpaccio 11,90 €

„Wies´n Platte“

Bayerischer Kartoffelsalat, Münchner Weißwurst, Wurstsalat und
Obazda, dazu reichen wir süßen Senf und Brezel 10,50 €

Blattsalate der Saison mit einer Thymian Honig Vinaigrette 9,50 €
wahlweise dazu:

-gebratene Riesengarnelen 14,90 €

-gebratenes Hähnchenbrustfilet 10,90 €

Fleischlos aber nicht Reizlos

Quinoasalat mit roten Linsen, confierten Birnen und
Ziegenfrischkäse 10,90 €

Pfifferlinge im Rahm mit Tagliatelle,
Cherrytomaten und Frühlingslauch 14,90 €

Hausgemachte Steinpilzravioli
in einer cremigen Kräutersahnesauce,
mit Paprika und Pinienkernen 12,90 €

HAUPTGÄNGE

Schmückers Birnenpfannkuchen mit Vanilleeis 10,50 €

„Schwäbische Kässpätzn“

Mit Emmentaler, Frühlingslauch und Röstzwiebeln 12,50€

„Himmel und Erde“

Kartoffelstampf mit gebratener Blutwurst
Schmorzwiebeln und Apfelspalten 14,50 €

Bayerischer Schweinebraten in der eigenen Sauce geschmort,
dazu lauwarmen Kartoffelsalat mit Frühlingslauch 13,90 €

Maishähnchenbrust „Supreme“ auf mediterranem Gemüse,
serviert mit Thymiandrillingen 17,90

Zanderfilet auf einen Ragout von Kartoffel, Birne und Bohnen,
serviert mit einer gebräunten Speckbutter 18,50€

Norwegisches Lachsfilet mit Parmesanhaube,
serviert schwarzen Linguine und Babyblattspinat 18,90€

Medaillons vom westfälischen Jungschwein,
serviert mit sautierten Pfifferlingen und Thymiandrillingen 18,50 €

DESSERT

Kleiner Birnenpfannkuchen mit einer Kugel Vanilleeis 6,50 €

Birnentarte mit Chantillysahne und Walnusseis 6,50 €

Variation von Käsesorten aus unserem Hofmarkt
garniert Trauben, Nüssen und Zwiebel-Birnenconfit garniert,
dazu eine gemischte Auswahl aus unserem Hofbrot 10,90 €

Allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh. 2)

A1 = Glutenhaltiges Getreide, WEIZEN und daraus herg. Erzeugnisse; A2 = Glutenhaltiges Getreide, ROGGEN und daraus herg. Erzeugnisse; A3 = Glutenhaltiges Getreide, GERSTE und daraus herg. Erzeugnisse; A4 = Glutenhaltiges Getreide, HAFER und daraus herg. Erzeugnisse; A5 = Glutenhaltiges Getreide, DINKEL und daraus hergestellte Erzeugnisse; B = Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse; C = Eier und daraus gew. Erz.; D = Fische und daraus gew. Erz.; E = Erdnüsse und daraus gew. Erz.; F = Sojabohnen und daraus gew. Erz.; G = Milch und daraus gew. Erz. H1 = Schalenfrüchte, MANDELN und daraus gew. Erz.; H2 = Schalenfrüchte, HASELNÜSSE und daraus gew. Erz.; H3 = Schalenfrüchte, WALNÜSSE und daraus gew. Erz.; H4 = Schalenfrüchte, PARANÜSSE und daraus gew. Erz.; H5 = Schalenfrüchte CASHEWNÜSSE und daraus gew. Erz.; H6 = Schalenfrüchte, PISTAZIEN und daraus gew. Erz.; H7 = Schalenfrüchte, MACADAMIA-QUEENSLAND Nüsse und daraus gew. Erz.; I = Sellerie und daraus gew. Erz.; J = Senf und daraus gew. Erz.; K = Sesamsamen und daraus gew. Erz.; L = Schwefeldioxid und Sulfite; M = Lupinen und daraus gew. Erz.; N = Weichtiere und daraus gew. Erz.;

Zusatzstoffe (ZuVo § 9)

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = mit Phosphat; 9 = mit Süßungsmittel * enthält eine Phenylalaninquelle; 10 = mit Koffein; 11 = mit Chinin;