

# Menükarte

## Menü 1

Shrimp-Cocktail auf Rucola  
drapiert und frisch gerösteten Weißbrot

Medaillons vom Rind auf Rotweinspiegel  
dazu servieren wir kanadischen Wildreis

Erdbeerparfait auf Champagnerschaum  
Garniert mit einem Sträußchen von Johannisbeeren

**34,00 €**

## Menü 2

Komposition von edlen Blattsalaten mit gebratener Poulardenbrust  
verfeinert mit Himbeeressig und Walnussöl

Medaillons vom Kalb mit Pflaumen gefüllt  
auf einer legierten Safransoße und Kartoffelplätzchen

Vanillepudding garniert mit Rhabarberkompott

**31,90 €**

## Menü 3

Feines Kresse-Süppchen mit gerösteten Kürbiskernen  
abgeschmeckt mit Creme Fraiche

Norwegisches Lachssteak auf Blattspinat  
in feiner Zitronengrasssoße dazu reichen wir  
Kartoffelbällchen in Mandelbutter geschwenkt

Mix aus frischen Früchten überzogen mit einer leichten Joghurtsoße

**32,90 €**

## Menü 4

Spanferkelrollbraten in dunkler Biersoße  
mit Knödel und Sauerkraut

Apfelküchle

**15,50 €**

## Menü 5

Leberspätzlesuppe

Gemischter Braten mit Knödel und Salat

gemischtes Eis

**17,30 €**

### **Menü 6**

Grießklößchensuppe

Geschnetzelttes vom Schwein in Champignonrahmsoße  
mit Spätzle und Gemüse

Eistörtchen mit frischem Obst der Saison

**18,20 €**

### **Menü 7**

Hochzeitsuppe oder geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Toast

gemischter Braten mit Semmelknödel und Salat

gemischtes Eis

**18,50 €**

### **Menü 8**

Leberknödelsuppe

Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat

Mousse au Vanille

**18,80 €**

### **Menü 9**

Leberspätzlesuppe

gefüllte Kalbsbrust mit Apfelrotkraut und Salzkartoffel

Mousse au Chocolat

**20,60 €**

### **Menü 10**

Broccolisuppe oder Champignonsuppe

Rehbraten in Wildrahmsoße mit Pfifferlingen, Spätzle,  
Birne mit Preiselbeeren, Salatteller

Obstsalat

**25,90 €**

### **Menü 11**

französische Zwiebelsuppe

Putensteak mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella gratiniert

Zitronensorbet

**21,90 €**

## Spargel-Menükarte

nur auf Vorbestellung in der Spargel-Saison  
von Mai bis Juni

### Menü A

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
Spargel mit Schinken,  
Soße Hollandaise und frischen Kartoffeln

**Preis pro Person 16,70 €**

### Menü B

Spargelcremesuppe  
Schweinefilet und Spargel  
dazu Soße Hollandaise und frische Kartoffeln  
Schokosoße mit Vanilleeis und Sahne

**Preis pro Person 24,80 €**

### Menü C

Blattsalate der Saison mit Balsamico Dressing  
Bayerische Nockerlsuppe  
Spargel auf Schinken mit frischen Kartoffeln  
und zerlassener Butter  
weiße Mousse mit frischen Erdbeeren

**Preis pro Person 23,50 €**

### Menü D

Hochzeitssuppe  
verschiedene Filets und frischer Spargel  
auf Rahmsoße mit Ofenkartoffeln  
Eis auf Erdbeersoße

**Preis pro Person 25,50 €**

### Menü E

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl  
kleines Kalbsschnitzel paniert mit Spargel  
dazu Soße Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
Mousse schwarz -weiß auf Fruchtspiegel

**Preis pro Person 22,80 €**

## Spezialitäten vom Altmühltaler Lamm

Lammhackbällchen mit Schafskäse  
serviert auf Tomatensoße  
dazu Butter und Gemüse

**Preis pro Person 8,90 €**

Feines Lammragout in Rotweinssoße  
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

**Preis pro Person 10,50 €**

Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter  
und Kartoffelgratin mit Bohnen

**Preis pro Person 11,50 €**

Lammkeule in Rotweinssoße gebraten  
dazu reichen wir Bratkartoffeln  
und Salatteller

**Preis pro Person 14,20 €**

fein gefüllter Lammrollbraten  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

**Preis pro Person 13,20 €**

## Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen (nur auf Vorbestellung)

### Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl	3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle, Leberknödel	3,20 €
Hochzeitssuppe: Leberspätzle, Kalbsbratnocken	3,80 €
Broccolischaumsuppe mit Brunnenkresse	3,80 €
Blumenkohlcremesuppe mit Croutons	3,80 €

### Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten	5,20 €
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	6,20 €
geräucherte Entenbrust auf Blattsalat und Croutons	7,80 €
Krabbenscocktail auf Rucola	7,80 €

### Braten:

Schweinebraten in dunkler Biersoße dazu Reiberknödel und Sauerkraut	8,80 €
Gemischter Braten - Schwein und Rind dazu Reiberknödel und Salatteller	11,50 €
Spanferkelrollbraten in dunkler Biersoße dazu Reiberknödel und Speckkrautsalat	12,80 €
Rahmgeschnetztes in Cognac-Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	10,90 €
Bayerischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	13,20 €
Altmühltaler Bauerngulasch mit Semmelknödel und Salatteller	9,50 €
Schweinefilet in feiner Pilzrahmsoße dazu Spätzle und Salat	13,20 €
Rehrbraten mit Birne und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und Blaukraut	15,20 €
Gänsebraten mit Blaukraut und Knödel	14,50 €
Spargel mit Schinken, Kartoffeln und Soße Hollandaise	14,50 €
Lammbraten ab	11,80 €

### Nachspeisen:

Bayerische Creme	4,80 €
Mousse Schokolade und Vanille	5,50 €
Frischer Obstsalat	4,80 €
gemischtes Eis mit Sahne	3,90 €
Eistörtchen mit frischem Obst der Saison	6,20 €
Ein Stück Kuchen	2,80 €
Hausgemachtes Erdbeerparfait	5,40 €

Bitte bestellen Sie zu max. drei verschiedenen Hauptgerichten max. drei Vor- bzw. Nachspeisen!

## *Brotzeit*

Schinken roh und gekocht

Leberkäse

Bierwurst

Salami

Leberstreichwurst

Käse

2 Scheiben Brot mit Butter

**Preis pro Person 10,20 €**