



Sommer Speisenkarte

Leichte Sommerküche, knackige Salate, Pilzvariationen, würzige Steaks

Vorspeise - Starter

Kalbstafelspitz in Radieserl Vinaigrette mariniert
mit frischem Meerrettich an Salatbukett EUR 7,40
*Boiled veal marinated in radish vinaigrette dressing
with fresh horseradish and salad bouquet*

Terrine von der Altmühltaler Quellwasserforelle
auf Friséesalat mit Kräutermarinade EUR 8,60
Terrine from spring water trout with frisée salad and herbs dressing

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesanspänen und Zitronen-Olivenöl EUR 9,80
Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and lemon-olive-oil

Salat – Salad

Gemischter Beilagensalat der Saison klein, *small* EUR 3,20
Mixed salad in season groß, *large* EUR 4,80

Bunter Salatteller mit: *Mixed salad in season with:*

- gebratenen Pilzen EUR 8,40
roasted mushrooms

- gebratenen Putenbruststreifen und Ananas EUR 8,80
roasted sliced turkey and pineapple

- Maispoulardenbrust gebraten EUR 9,20
roasted poulard breast

- einem gegrilltem Rinderfilet EUR 21,80
grilled beef fillet

- Riesengarnelen in Knoblauchöl EUR 13,50
king prawns in garlic oil

Suppe - Soup

Rinderkraftbrühe mit Pistaziennockerl und Gemüsestreifen EUR 4,20
Consommé with pistachio dumplings and sliced vegetable

Restaurant

Hauptgericht – Main dish

Gebratene Pfifferlinge im Kräuterrührei mit Schwenkkartoffeln und kleinen Salatteller <i>Roasted Chanterelles with scrambled eggs and herbs sauté potatoes and small side salad</i>	EUR 9,50
Feine Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm, dazu einen kleinen Salatteller <i>Noodles with creamed chanterelles, small side salad</i>	EUR 11,80
Gegrillte Maispoulardenbrust auf Estragonrahmsoße, Marktgemüse und Tagliatelle <i>Grilled poulard breast with tarragon cream sauce, vegetable and tagliatelle</i>	EUR 14,20
Schweinefilet vom Grill mit Tomaten-Paprika Salsa, gebratenen Kartoffelscheiben und kleinem Salatteller <i>Grilled pork fillet with tomato-paprika-salsa, roasted potatoes, small side salad</i>	EUR 14,50
Gegrilltes Kalbspaillard auf sautierten Kirschtomaten mit Basilikumgnocchi <i>Grilled veal paillard with sautéed cherry tomatoes and basil gnocchi</i>	EUR 15,80
Filetgeschnetztes von Schwein und Rind „Züricher Art“ Kartoffelrösti und kleinen Salatteller <i>Sliced fillet from pork and beef in cognac cream sauce "Spätzle" and side salad</i>	EUR 16,90
Rumpsteak vom bayerischen Jungbullen mit Knoblauchgemüse, Ofenkartoffel und Kräutercreme <i>Rump-steak with garlic vegetable, baked jacket potato and herbs cream</i>	EUR 18,50
Altmühltaler Bachsaiblingsfilets gebraten mit frischen Kräutern aromatisiert, Zitronenbutter Brokkoligemüse und kleine Kartoffeln <i>Roasted spring water brook trout fillets, with aromatic herbs, lemon butter, broccoli and small potatoes</i>	EUR 19,60

Dessert - Sweets

Fürst Pückler Eisbecher vom Bauernhof Eis mit Sahne <i>Coupe with farmer's ice cream – strawberry, chocolate, vanilla- whipped cream</i>	EUR 4,50
Mariniertes heimisches Obst mit Joghurt-Holunderblüteneis und einem Zitronensoufflé <i>marinated local fruits with yoghurt-elderberry ice cream and lemon soufflé</i>	EUR 5,80