

Frisch gepresster Orangensaft oder Karottensaft mit Apfel	0,2l	4,80 €
Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4,80 €

VORSPEISEN, SUPPEN

Vorspeisenpotpourri - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip		13,00 €
Vitello tonnato , pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel		12,70 €
Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel und Frühlingslauch		5,40 €

HAUPTGERICHTE DER SAISON

Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren		33,00 €
Gegrilltes Tenderloin-Steak vom Rinderfilet (200g) im Speckmantel mit Kräuterkruste Süßkartoffel, Granatapfelperlen, Blumenkohlcrumble, grüner Spargel, Sc. Bernaise		33,00 €
Surf and Turf , Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackene Riesengarnele - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin		32,00 €
Lammrücken rosa gebraten unter der Kräuterkruste auf Thymian-Rotweinsauce mit feinen Schalotten, Kartoffelplätzchen, und Speckbohnen und Ratatouille		29,00 €
Hausgemachte Lachsnudeltaschen mit gegrilltem Oktopus, auf Fenchelgemüse, Sc.Beurre blanc, Pastinakenchips		21,50 €
Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti		19,80 €
Pochierte Nudeltaschen mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Medaillons vom Schweinefilet, Sahneseauce mit feinen Kräutern, Salatvariation		18,80 €
Piccata Milanese , Schweinerücken im Ei-Käsemantel mit Tomatennudeln und bunten Blattsalaten in Balsamicodressing mit Gurke und eingelegten Oliven		18,00 €
Bierkutscher-Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten mit süßem Senf und frischem Kren mariniert, kross rausgebacken, dunkler Bratensaft, rösche Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller		18,50 €
Zwei geräucherte Forellenfilets - warm serviert - mit Sahnemeerrettich, an bunten Blattsalaten in Balsamico-Dressing mit Röstkartoffeln		13,60 €
<u>Vegetarisch:</u>		
Tiefenbacher Tofu Teller , gebratene BIO- Tofu-Schnittchen mit gegrillten Zucchini, Paprika und Rote-Bete-Edamame-Falafel, Linguine, Kokos-Currysauce, Pastinakenchips		16,50 €
Gebackener Tofu an Blumenkohlcrumble und gebratenen Spargel, Zitronengrassauce, Süßkartoffel, Basilikum-Mayonnaise		18,00 €

PARTNER-BETRIEB

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip	12,80 €
Garnelen-Cocktail aus dem nordatlantischen Eismeer mit Spargelwürfel und Mandarinenspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter	11,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven	13,40 €
Filet von der Oberpfälzer Räucherforelle an buntem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar, Weißbrot und Butter	9,80 €

SUPPEN

Krebsschaumsüppchen mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste	9,00 €
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	5,00 €
Pfannkuchensuppe	5,00 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salatteller	15,50 €
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Saftschinken ² und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	16,80 €
Champignonsahneschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	16,90 €
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	19,50 €
Schweinefilets an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	19,90 €
Feuerspieß „Russenbräu“ Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck ² am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	19,90 €
Bräupfandl , Schweinefilets mit in Speck ² und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	20,50 €
Haushofmeister Steak (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	15,00 €
Schweinenackensteak (250g) mit Zwiebelwürfel, grünem Pfeffer und Knoblauch in Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Salatteller	16,50 €
Steak a la Strindberg (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen ² und Kartoffelröstis	16,80 €

Eine **Allergenkennzeichnung** halten wir für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns an.

GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes Filetsteak (220g) vom „ Black Angus Rind “ Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin	34,50 €
Rumpsteak a la creme (220g) mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten	28,50 €
Rumpsteak (220g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation	27,50 €
Zwiebelrostbraten , (220g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe Bratenjus, gegrillte Speckbohnen ² und Würzkartoffeln (Rohgewicht = ca.-Angaben)	25,20 €

VOM KALB

Cordon bleu mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren	22,60 €
Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren	21,80 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Rahm mit sautierten Champignons, hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	18,70 €

VOM GEFLÜGEL

Bayerische Flugentenbrust leicht rosa gebraten, Entenjus mit Sellerie und sautiertem Romanesco, Fingernudeln	23,50 €
Gebratene Putenbrust an Gorgonzolasauce mit Röstkartoffeln und Salatvariation	15,80 €
„ Backhendl “ Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse, Herzoginkartoffeln	15,10 €

FISCHGERICHTE

Vier Riesengarnelen - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, auf Kressschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel, gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis (Gambagröße: 6/8er Black Tiger, jede weitere Riesengarnele 4,70 €)	25,40 €
Zanderfilet auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, Petersilienkartoffeln und Salatvariation	20,30 €

PARTNER-BETRIEB

Burger „special“	13,50 €
<i>Saftiges Rindfleisch doppelt belegt, mit Röstzwiebeln, Tomaten und Käse in pikantem Burger- und Tomatendip im vorgeröstetem Sesambrötchen mit knackigem Salat, Speckstreifen, dazu Wedges-potato und Sauerrahmdip</i>	
Chicken Burger	13,90 €
<i>Saftiges Hähnchen in knackigen Flakes gebacken, Tomaten und Käse auf gegrillten Speckstreifen, kanckfrischer Salat abgerundet mit unserem Hausdip und Tomatenketchup im vorgeröstetem Sesambun. Pommes frites und Kräutersauerrahm</i>	
Burger „Gourmet“	17,20 €
<i>Saftiges Black-Angus-Rindfleisch zart gegrillt, belegt, mit Rotwein-Zwiebelconfit, geröstete Pinienkerne und Rucolasalat mit Balsamico-Glace, Tomaten und Cheddar-Käse in pikantem Burger- und Tomatendip im vorgeröstetem Sesambrötchen dazu Kartoffel-Wedges und Sauerrahmdip</i>	
„Kalifornia“ Vegan-Burger	16,70 €
<i>Mit saftigem Beyondmeat im hausgemachtem, veganem, gerösteten Burgerbrötchen Saftige Tomate bettet sich auf knackigem Salat und Avocadocreme, gegrillte Champignons hausgemachter veganer Käse und Ratatouille mit Balsamicoglace, Süßkartoffelpommes, veganes Ketchup</i>	
Quinoa - Burger	14,30 €
<i>Saftige Rote Bete-Quinoa -Brätlinge- mit gegrillten Champignons, Tomaten und Käse in pikantem Burger-Dip und Guacamole im vorgeröstetem Sesambrötchen mit Rucolasalat und Balsamicoglace, dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip</i>	
Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit frisch gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Karottenstreifen und Pinienkerne	14,50 €
Lust auf Italien....	
„Salat Italy“ , knackige Blattsalate in Balsamico-Dressing mit Mozzarella und Tomate überbackenen Pizza-Salami-Törtchen, eingelegte Sonnentomaten, gegrillte Auberginen und fein geraspelter Parmesan, schwarze Oliven	15,00 €
Salat „Landliebe“	17,30€
<i>Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- marinierter Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip</i>	
Salatpotpourri des Marktes	16,20 €
<i>Verschiedene Blattsalate mit marinierten, gebratenen Flusskrebse und Mung-sprossen, sautierter, grüner Spargel, Stangensellerie mit Kräutern und Datteltomaten</i>	

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette, Butter gerne auf Wunsch.



PARTNER-BETRIEB

- Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge** an Brokkoligemüse, 15,40 €
Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel-Pommes (vegan)
- Schafskäse** im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben 15,40 €
und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo
- Auberginen-Cordon bleu** mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, 15,80 €
Rote-Bete-Edamame-Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis

BROTZEITEN-SNACKS

WARME BROTZEITEN

- Sandwich Pokerface** gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei 16,50 €
Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen², gegrillte Champignons auf Toast
- 6 original Nürnberger Rostbratwürstl²** mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot 11,20 €
- Currywurst²** mit Pommes frites 9,90 €
- Krabbenomelett** gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise 16,20 €

KALTE BROTZEITEN

- Kalter Braten** mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur 8,90 €
- Schweizer Wurstsalat²** mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant 9,20 €
mariniert, Käsestreifen und Brot
- Bayerischer Wurstsalat²** in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot 8,70 €

² = Phosphat, Natriumnitrit