

APERITIF

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

VORSPEISEN UND SUPPE

Vorspeisenpotpourri - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip	13,80 €
Fein tranchierte Brust von der Räucherente an Mango-Chutney mit Waldorf-Salat (Apfel/Sellerie/Nüsse,) Salatbouquet in Macadamia-Nussöldressing	14,50 €
Rote Bete-Carpaccio mariniert an herbstlichen Salaten, Birnenspalten mit Roquefortcreme, Feigensenf, Walnüsse, Frischkäse, Selleriestroh	11,80 €
Kürbissamtsuppe mit Curry und kandiertem Ingwer verfeinert	5,80 €

HAUPTGERICHTE DER SAISON

Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierten Rosenkohl, kalt gerührte Cranberrys	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	33,00 €
Gebratene Seeteufel-Medaillons auf Blattspinat, mit Zitronengrassauce, Gemüse-Graupenrisotto, gegrillte Auberginen	27,00 €
Barbarie-Entenbrust - leicht rosa gebraten mit Entenjus, Wokgemüse, geschmorter Pak Choi, Petersilienwurzelmus, Kartoffelsticks, Engelshaar	24,00 €
Zwei Schweinemedallions mit frischen Rahmpfifferlingen , hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	23,00 €
Zart-geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Blaukraut	22,00 €
Bierkutscher-Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten, mit süßem Senf und frischem Kren, kross gebacken, dunkler Bratensoße, röschen Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller	19,50 €
Oberpfälzer Karpfenfilets paniert-gebacken, Petersilienwurzelmus, Kartoffel- und Gurkensalat	20,00 €
Pochierte Nudeltaschen mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Medaillons vom Schweinefilet, Sahnesauce mit feinen Kräutern, Salatvariation	19,00 €
Tiefenbacher-Tofu-Teller Tiefenbacher Bio-Tofu, gebacken, gebratener, grüner Spargel, Kräutersahnesauce, Tomatenrisotto, sautierte Kräuterseitlinge	17,50 €

PARTNER-BETRIEB

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip	13,50 €
Garnelen-Cocktail aus dem nordatlantischen Eismeer mit Spargelwürfel und Mandarinenspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter	12,40 €
Carpaccio vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven	14,20 €
Filet von der Oberpfälzer Räucherforelle an buntem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar, Weißbrot und Butter	11,00 €

SUPPEN

Krebsschaumsüppchen mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste	9,50 €
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	5,40 €
Pfannkuchensuppe	5,20 €
Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel und Frühlingslauch	5,70 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salatteller	16,00 €
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Saftschinken ² und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	17,50 €
Champignonsahneschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	17,50 €
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	19,90 €
Schweinefilets an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	20,50 €
Feuerspieß „Russenbräu“ Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck ² am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	21,00 €
Bräupfandl , Schweinefilets mit in Speck ² und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	21,50 €
Haushofmeister Steak (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	16,00 €
Steak a la Strindberg (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen ² und Kartoffelröstis	17,20 €

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

PARTNER-BETRIEB

GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes **Filetsteak** (200g) vom „Black Angus Rind“ 32,00 €
 Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
 glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin

Rumpsteak a la creme (200g) 26,80 €
 mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten

Rumpsteak (200g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation 25,50 €

Zwiebelrostbraten, (200g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe 24,90 €
 Bratenjus, gegrillte Speckbohnen² und Würzkartoffeln
 (Rohgewicht = ca.-Angaben)

VOM KALB

Cordon bleu mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, 24,00 €
 dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren

Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, 22,50 €
 Wildpreiselbeeren

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Rahm mit sautierten Champignons, 19,50 €
 hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation

VOM GEFLÜGEL

Gebratene Putenbrust an Gorgonzolasauce mit 16,70 €
 Röstkartoffeln und Salatvariation

„**Backhendl**“ Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert 16,90 €
 kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse,
 Herzoginkartoffeln

FISCHGERICHTE

Vier Riesengarnelen - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, 25,80 €
 auf Krebsschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel,
 gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis
 (Gambagröße: 6/8er Black Tiger -Wildfang, jede weitere Riesengarnele 4,90 €)

Pot-au-feu, Triolog vom gegrillten Lachs, Zander und Babyseezunge in Weißwein 23,50 €
 pochirt mit Zwiebel-Senf-Sauce, Linguine-Nudeln und Salatvariation

Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, 20,90 €
 mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti

Zanderfilet auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, 20,80 €
 Petersilienkartoffeln und Salatvariation



PARTNER-BETRIEB

Burger „special“	13,80 €
<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	14,20 €
<i>Saftiges Hühnchen 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“	17,50 €
<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	17,20 €
<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	15,00 €
<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	16,00 €
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	16,20 €
Salat „Landliebe“	18,50€
<i>Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- marinierter Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip</i>	
Salatpotpourri des Marktes	17,40 €
<i>Verschiedene Blattsalate mit marinierten, gebratenen Flusskrebsen und Mung-sprossen, sautierter, grüner Spargel, Stangensellerie mit Kräutern und Datteltomaten</i>	

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



Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an Brokkoligemüse, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel-Pommes (vegan)	15,60 €
Schafskäse im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo	15,60 €
Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Rote-Bete-Edamame-Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis	16,20 €

BROTZEITEN-SNACKS

WARME BROTZEITEN

Sandwich Pokerface gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen ² , gegrillte Champignons auf Toast	17,50 €
6 original Nürnberger Rostbratwürstl² mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot	11,80 €
Currywurst² mit Pommes frites	9,90 €
Krabbenomelett gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise	16,70 €

KALTE BROTZEITEN

Kalter Braten mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur	8,90 €
Schweizer Wurstsalat² mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant mariniert, Käsestreifen und Brot	10,50 €
Bayerischer Wurstsalat² in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot	9,70 €

² = Phosphat, Natriumnitrit