LandGenuss Bayerwald
Natürlich BEI UNS
PARTNER-BETRIEB

SAISONKARTE

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 — 14,40 €

Tuna-Tatar, Thunfisch mit Avocado, Frühlingslauch fein mariniert, Kapern, grüner Spargel — 14,80 €

Vitello tonnato, pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel — 13,80 €

Rote Bete-Carpaccio mariniert an herbstlichen Salaten, mit Birnen-Balsamicodressing, hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Roquefortcreme, Feigensenf, Cashewnüsse, Selleriestroh — 12,50 €

Kürbissamtsuppe mit Curry und kandiertem Ingwer verfeinert — 5,60 €

HAUPTGERICHTE DER SAISON

Zwei **Medaillons** vom **Hirschkalbsrücken** - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren — 34,00 €

Surf and Turf, Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackene Riesengarnele (Wildfang) - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin — 35,00 €

Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat, gegrillte Aubergine, Zitronengrassauce, Gemüse-Graupenrisotto — 24,00 €

Barbarie-Flugentenbrust-leicht rosa gebraten, mit Entenjus, an Wok Gemüse, geschmorter Pak Choi, Petersilienwurzelmus, Basmatireis — 25,00 €

Pochierte **Nudeltaschen** mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Medaillons vom Schweinefilet, Sahnesauce mit feinen Kräutern, Salatvariation — 20,50 €

Bierkutscher–Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten, mit süßem Senf und frischem Kren, kross gebacken, dunkler Bratensoße, röschen Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller — 19,80 €

Braumeisters Festtagsgulasch vom Rind mit Scheiben vom Serviettenknödel, Blaukraut — 17,80 €

Tiefenbacher-Tofu-Teller — 18,00 €
Tiefenbacher Bio-Tofu, gebacken, gebratener, grüner Spargel, Kräutersahnesauce, Tomatenrisotto, sautierte Kräuterseitlinge

LandGenuss Bayerwald
Natürlich BEI UNS
PARTNER-BETRIEB

SPEISENKARTE

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs *an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm* 13,80 €
buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip

Carpaccio *vom Rinderfilet a´la Salsa verde* 14,80 €
mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven

SUPPEN

Krebsschaumsüppchen *mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste* 9,50 €

Knoblauchcremesuppe *mit Croutons* 5,60 €

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50 €

Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel *und Frühlingslauch* 6,20 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art" *mit Pommes frites und bunten Salatteller* 17,00 €

Schweineschnitzel „Cordon bleu" *mit Saftschinken² und* 18,50 €
bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller

Champignonsahneschnitzel *mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation* 17,50 €

Schweinelendchen *mit frischen Champignons in Rahm,* 20,50 €
hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison

Schweinefilets *an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller* 20,80 €

Feuerspieß „Russenbräu" 21,50 €
Gebratene Schweinemedaillons mit Paprika, Zwiebeln und Speck² am Spieß,
pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation

Bräupfandl, *Schweinefilets mit in Speck² und Zwiebeln gerösteten* 22,50 €
Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus

Haushofmeister Steak *(250g) saftig-marmorierter Schweinehals,* 16,00 €
raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller

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

LandGenuss Bayerwald
Natürlich BEI UNS
PARTNER-BETRIEB

SPEISENKARTE

GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes **Filetsteak** *(200g) vom* **„Black Angus Rind“** *in Pfefferrahm* — *35,00 €*
Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin

Rumpsteak a la creme *(200g)* — *27,50 €*
mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten

Rumpsteak *(200g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation* — *26,50 €*

Zwiebelrostbraten, *(200g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe* — *25,80 €*
Bratenjus, gegrillte Speckbohnen² und Würzkartoffeln
(Rohgewicht = ca.-Angaben)

VOM KALB

Cordon bleu *mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt,* — *24,80 €*
dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren

Wiener Schnitzel *aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation,* — *23,20 €*
Wildpreiselbeeren

Züricher Kalbsgeschnetzeltes *in Rahm mit sautierten Champignons,* — *20,50 €*
hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation

VOM GEFLÜGEL

Gebratene Putenbrust *an Gorgonzolasauce mit* — *17,80 €*
Röstkartoffeln und Salatvariation

„Backhendl“ *Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert* — *17,80 €*
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse,
Herzoginkartoffeln

FISCHGERICHTE

Vier Riesengarnelen *(Wildfang) - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten,* — *27,00 €*
auf Krebsschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel,
gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis
(Gambagrösse: 6/8er Black Tiger -Wildfang, jede weiter Riesengarnele 5,00 €)

Variation von Riesengarnelen und Lachs *vom Grill,* — *22,00 €*
mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti

Zanderfilet *auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce,* — *21,80 €*
Petersilienkartoffeln und Salatvariation

LandGenuss Bayerwald
Natürlich BEI UNS
PARTNER-BETRIEB

BURGER UND SALATE

Burger „special“ 13,80 €
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

Chicken Burger 15,00 €
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

Burger „Gourmet“ 17,50 €
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

„Kalifornia“ Vegan-Burger 17,50 €
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*

Quinoa - Burger 15,00 €
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

Bunte Blattsalate *in Balsamicodressing mit frisch gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Karottenstreifen und Pinienkerne* 16,80 €

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* 16,80 €

Salat „Landliebe“ 18,80€
Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- marinierter Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip

Salatpotpourri des Marktes 18,50 €
Verschiedene Blattsalate mit marinierten, gebratenen Flusskrebsen und Mung-sprossen, sautierter, grüner Spargel, Stangensellerie mit Kräutern und Datteltomaten

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

LandGenuss Bayerwald
Natürlich BEI UNS
PARTNER-BETRIEB

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge *an Brokkoligemüse, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert,Süßkartoffel-Pommes (vegan)* — *16,00 €*

Schafskäse *im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchinischeiben 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* — *16,50 €*

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 Rostbratwürstl[2] *mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot* — *11,80 €*

Currywurst[2] *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 Wurstsalat[2] *mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant mariniert, Käsestreifen und Brot* — *10,50 €*

Bayerischer Wurstsalat[2] *in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot* — *9,70 €*

[2] = *Phosphat, Natriumnitrit*