LandGenuss Bayerwald
Natürlich BEI UNS
PARTNER-BETRIEB

SAISONKARTE

APERITIF

Tagescocktail, Aperol mit Prosecco aufgefüllt	0,10l	4,50 €
Hausgemachter **Holunderlikör mit Sekt** aufgefüllt	0,10l	4,80 €

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lebernockerl	5,50 €
Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel und Frühlingslauch	6,20 €
Kürbissamtsüppchen mit Curry und kandiertem Ingwer verfeinert	5,80 €

HAUPTGERICHTE

Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken (200g) leicht rosa gebraten — 34,00 €
an Sauce Bordeaux, mit Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet

Vier Riesengarnelen (Wildfang) – ausgelöst – vom Grill, — 29,00 €
Kräutersauce, Grüner Spargel und glacierte Karotten, Basmatireis und Salatbuffet
(Black-Tiger, Gambagröße: 6/8er, jede weitere Garnele 5,00 €)

¼ von der gefüllten Ente - ausgelöst- mit Kartoffelknödel, — 24,90 €
Blaukraut oder Salatbuffet

Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, — 23,80 €
mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti, Salatbuffet

Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatbuffet — 22,50 €

Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce — 18,80 €
und hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet

Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an gegrillten Zucchini mit Ratatouille, Kokos-Curry- — 18,50 €
Sauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel Pommes, Salatbuffet (vegan)

Auberginen-Cordon bleu — 18,00 €
mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Rote-Bete-Edamame
Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Duftreis, Salatbuffet

Gute Laune -Tofu 😊 — 19,50 €
Tiefenbacher Bio-Tofu - gebacken, gebratener, grüner Spargel, Kräutersahnesauce,
sautierte Kräuterseitlinge, Tomatenrisotto, Salatbuffet

LandGenuss Bayerwald
Natürlich BEI UNS
PARTNER-BETRIEB

SPEISENKARTE

VOM GEFLÜGEL

Gebratene Putenbrust *an Gorgonzolasauce* 18,20 €
mit hausgemachten Nudeln und Salate vom Buffet

„Backhendl" *Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert* 19,00 €
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Karottengemüse,
Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

VOM SCHWEIN

Schweinebraten *mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet* 16,00 €

Spanferkelkrustenbraten *an Dunkelbiersauce* 17,90 €
mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet

Schweineschnitzel „Wiener Art" 17,50 €
mit Pommes frites und Salate vom Buffet

Schweinelendchen *mit Champignons in Rahm,* 21,20 €
hausgemachte Eierspätzle und Salate vom Buffet

Schweinefilets *an Schinken-Lauch-Sahnesauce* 21,80 €
mit Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

VOM KALB

Kalbswienerschnitzel *mit Pommes frites oder Röstkartoffeln,* 24,00 €
Salate vom Buffet

Kalbsrahmbraten *in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel* 18,50 €
und Salate vom Buffet

Cordon bleu *vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt* 25,00 €
Pommes frites und Salate vom Buffet

STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Surf &Turf, *Mignon-Filetsteak (180g) trifft auf kross gebackene Riesengarnele* 36,00 €
-ausgelöst -, Sc. Hollandaise, grüner Spargel, Kartoffelgratin, Salatbuffet

Folgende Steaks haben ein Rohgewicht von ca,200g:

Pfeffersteak, *Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce,* 35,00 €
verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
Kartoffelrösti, Salate vom Buffet

Rumpsteak vom Grill *mit hausgemachter Kräuterbutter,* 27,00 €
Pommes frites und Salate vom Buffet

Rumpsteak à la Crème 28,00 €
mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet

Zwiebelrostbraten *aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen* 26,50 €
Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salate vom Buffet