



Speisekarte

08.01.2023

Vorspeisen:

Lauwarmer Wirsing-Schwarzwurzelalat an Preiselbeerdressing mit Rehknusperkugel
und Entenlebermousse im Kürbismantel und Kartoffelbrot

9,80 €

Dreierlei Tapas mit hausgemachtem Kartoffelbrot

12,00 €

Suppen:

Weißer Wurzelcremesuppe mit Sherry und Rehknusperkugel

7,20 €

Bayrische Brat- und Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch

6,40 €

Hauptspeisen:

Regional:

Bayrischer Krustenbraten vom regionalen Schwein an Weißbierjus
mit Kartoffelsalat, Semmelknödel und kleinem Krautsalat

15,80 €

Südtiroler Cordon bleu vom regionalen Schwein (Bergkäse und Schinken)
mit Kartoffel-Endiviensalat

18,50 €

Geschmorter Sauerbraten vom Tierwohlfhof Angstl-Nitsche an Dunkelbierjus
mit Brez'nknödel und Apfelblaukraut

17,50 €

Gebratene Jungbullenleber vom Tierwohlfhof Angstl-Nitsche an Balsamico-Zwiebeljus
mit Wintergemüse und Kartoffelpüree

19,50 €

Tafelspitz vom Tierwohlfhof Angstl-Nitsche an Meerrettichsauce mit
Kohlrabirahmgemüse und Schnittlauchkartoffeln

19,50 €

Fisch:

Gebratene Seeteufelmedaillons an Zitronenschaumsauce
mit geschmortem Fenchel, Zucchini, Tomate und Kürbisgnocchi's

24,50 €

Vegetarisch:

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Bergkäse und Ricotta an Salbeibutter
und gebratenem Gemüse

19,00 €



Aus der Gammelsdorfer Jagd:

Geschmorte Wildschweinkeule an Wacholderrahm, Preiselbeerquitte, mit hausgemachten Topfenspätzle und Apfelblaukraut

19,50 €

Duo vom Wild (offene Wildravioli und geschmorte Rehkeule) an Preiselbeerrahm mit Mohnspätzle und Wurzelgemüse

20,50 €

Schmankerl:

Bayrisches Schweinefilet an Pfefferrahmsoße mit Topfenspätzle und Gartengemüse

18,50 €

Geschmorte Ochsenbackerl an Dunkelbierjus mit Wintergemüse und Kartoffelpüree

19,50 €

Gebratenes Maishähnchenbrust an Trüffelschaum mit gebratenem Blumenkohl und Tagliatelle

20,- €

Bayrischer Zwiebelrostenbraten an Madeirajus mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin

26,00 €

Salate:

Kleiner Salat mit Sonnenblumenkörner und frischen Gartenkräutern

5,00 €

Winter-Bowle mit frischem regionalen Salat, Cous-Cous-Salat, Grantäpfel, gebackenem Kürbis und Kartoffelbrot, garniert mit unserem Balsamicodressing

11,50 €

Bunte Salate aus der Region an Maishähnchenbruststreifen mit Kräutern und hausgemachtem Kartoffelbrot

13,50 €

Dessert:

Creme brûlée mit Zimtparfait und frischem Obst

8,40 €

Dessertvariation

9,40 €