

Speisekarte 2018

Vorspeisen :

Carpaccio vom Rind mit geriebenem Pecorino
Butter und hausgebackenem Bio-Holzofenbrot **9,20 €**

Hausgeräucherter Hirschschinken
an Preiselbeersahne
mit Butter und selbstgebackenem Brot **9,20 €**

Suppen vor dem Hauptgang :

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikumsahnehäubchen **3,80 €**

Kraftbrühe von heimischen Wild mit Pfifferlingen **3,80 €**

Traditionelle Bayerische Leberknödelsuppe mit Majoran **3,80 €**

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen **3,50 €**

Fleischlos und Vegan

Kaiserschmarren mit Rumrosinen und Puderzucker
dazu Zwetschgenkompott **8,20 €**

Gemüse-Kartoffel-Curry mit einer leichter Kokosnote
im Wok gegart **8,80 €**

Hausgemachte Spätzle in Sahnesoße geschwenkt
mit Käse überbacken und gemischter Salat **9,20 €**

Vegetarisch gefüllte Maultaschen
auf frischem Rahmgemüse **8,80 €**

Pfannengerichte:

In Zwiebeln und Senf marinierte Steaks vom Schweinenacken
mit frischem Kren
an knusprig gebratenen Röstkartoffeln
gemischter Salat **10,80 €**

„Pute-Käse“
Steak von der Pute mit Ananas und Käse überbacken
an Kartoffelrösti
gemischter Salat **11,20 €**

Schweine Schnitzel Wiener Art“
(2 Stück aus dem Rücken)
mit Pommes frites
gemischter Salat **9,80 €**

Feine Medaillons vom Schweinefilet
an Rahmsauce mit Waldpilzen
dazu hausgemachte Eierspätzle
gemischter Salat **12,50 €**

Saftiger Zwiebelrostbraten aus der Rinderhäfte
mit Pommes frites
gemischter Salat **15,50 €**

Friedl's „Hauspfanne“
Schweinefilet und Rindersteak an Pfefferrahm
knusprig gebratene Röstkartoffeln
gemischter Salat **15,70 €**

Wildgerichte:

Medaillons vom heimischen Hirschrücken
an Rahmsoße mit Wildpreiselbeeren
dazu hausgemachte Eierspätzle
und Apfelblaukraut **16,20 €**

„Wildererpfanne“
Gebratene Medaillons vom Hirsch-, Wildschwein- und Kaninchenrücken
an kräftiger RotweinsöÙe mit Sauerrahm
dazu glacierte Maronen, rohe Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut **16,20 €**

Hausgemachte Sülze vom hiesigen Rothirsch
mit fruchtigen Wildpreiselbeeren und einem Hauch von Orangenschale
an knusprig gebratenen Röstkartoffeln **8,80 €**

Fischgerichte:

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Spinat und Krabben
an Pernodschaum auf Gemüsespagetti **11,80 €**

„Trilogie vom Fisch“
Gebratene Filets von dreierlei Fisch
an einer feinen WeißweinsöÙe mit Dill
dazu Reis
und gemischtem Salat **13,80 €**

Zartes Filet vom Zander
in aromatischer Mandelbutter gebraten
mit Salzkartoffeln
und gemischtem Salat **13,20 €**

Brotzeiten

Tagessuppe
mit selbstgebackenem Bio-Holzofenbrot **4,80 €**

Friedl's Hausbrotzeit
Wurst, Pressak, Käse
mit hausgemachtem Schmalz
und selbstgebackenem Bio-Holzofenbrot **9,50 €**

Käsebrett
Verschiedene Käsesorten
mit Butter
und selbstgebackenem Bio-Holzofenbrot **9,50 €**

Bayerischer Wurstsalat
dazu selbstgebackenes Bio-Holzofenbrot **6,50 €**

Schweizer Wurstsalat (mit Käse)
dazu selbstgebackenes Bio-Holzofenbrot **6,50 €**