

*Liebe  
Gäste!*



Vorab herzlichen  
Dank für Ihr  
Vertrauen!

Wir braten und backen Ihre Speisen schonend mit Butterreinfett und gefiltertem Sonnenblumenöl. Beilagen werden mit reiner Butter oder kaltgepresstem Olivenöl bei niedriger Temperatur zubereitet.

Alle Gewürze sind ohne Geschmacksverstärker, und Grundzutaten wie Zucker, Mehl, Reis, Nudeln und Getreidesorten beziehen wir vom Biobäcker Cramer aus Gauting und von der Firma Davert.

Unsere Kaffee und Teesorten sind zu 100% Fair gehandelt und werden in Deutschland von Mensch und Natur in Deisenhofen abgefüllt. Wir garantieren naturnahen Genuss durch eine selektive Auswahl unserer Lieferanten. Beachten Sie hierzu unsere Lieferantenliste im Anhang der Speisekarte.

*Jana Brösdorf  
&  
Thomas Ludwig*

# Suppe & Vorspeise

## Meerrettich & Rote Beete Suppe

Diese beiden Suppen werden getrennt zubereitet, wir servieren sie fein marmoriert in einem Teller mit geschlagenem Bauernrahm

4.-



## Karotten-Ingwer Suppe

Mit jungen Karotten und frischem Ingwer, abgeschmeckt mit Piment, Kardamom, geriebenem Apfel und Sahne.

4.-



## Getrüffelte Kartoffelsuppe im Brothaferl

Wir backen ein Brot und servieren es gefüllt mit einer cremigen, aus getrüffelten Kartoffeln zubereiteten Kartoffelsuppe

6.-

Als Vorspeise servieren wir Ihnen alle Suppen auch als ½ Portion im Teller 3.-

## Geröstete Hirse-Dinkelcrostinis

Knuspriges Dinkel-Hirsebrot vom Biobäcker Cramer aus Gauting. mit Pesto, Tomaten und frischer Kresse. Ideal vorab, dazu oder einfach zu Wein & Bier

4.-



## Weinbergschnecken Elsässer Art

Ein ½ Dutzend Schnecken, serviert mit zerlassener Kräuter-Knoblauchbutter und mit Rohmilchbergkäse überbacken,

7.-



## Saftige Garnelen in Knoblauchöl & Jalapenas

Im kleinen Gußpfannderl geschmorte Garnelen mit kaltgepresstem Olivenöl, Butter, Knoblauch, Kräutern ein bisserl Chili und Jalapenas - scharf!

8.-



# Salat

## Salat mit gerösteten Brezenknödeln

Vegetarische Salatplatte mit in Butter und Zwiebeln gerösteten, hausgemachten Brezenknödeln, dazu gibt's Buttermilchdressing  
9.-



## Salatplatte mit Hähnchenbrust vom Grill

In Rosmarin und Olivenöl eingelegte Hähnchenbrust, zart gegrillt und serviert mit hausgemachter Remoulade auf marktfrischen Salaten  
12.-



## Salat mit Welsfilet in Sesamkruste

In knuspriger Sesamkruste ausgebackene Welsfilets auf marktfrischen Salaten mit Sprossen und Buttermilchdressing  
12.-

Obenstehende Salate bekommen Sie als Vorspeise gerne auch als ½ Portion 7.- / 8.-

## Bio Schmankerlteller

Ein Dreierlei von : Marinierten Garnelen in rotem, grünem & braunem Linsensalat ; Truthahnbrust in Curry-Cocos mit Mungosprossen ; Pangasius mit frischer Paprika, milden roten Zwiebelchen in Limetten Pfeffermarinade  
9.-



## Avocadosalat mit marinierten Garnelen

Filets von der Avocado serviert mit fangfrischen Garnelen in Kräuteröl, Dazu gibts marktfrische Blattsalate  
14.-



## Kleiner gemischter Salat

Eine Auswahl von frischen Sprossen, Rucola, Radiccio etc. mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und hausgemachtem Dressing  
4.-



# Nudeln

## Spaghetti Bolognaise aus 100% Rindfleisch

Wir bereiten unsere Bolognaisesoße aus reinem Hackfleisch vom Rind zu.  
Dazu frische Tomaten, Kräuter, feines Gemüse und echten, frisch geriebenen Parmesan  
9,-



## Tagliatelle mit frischen Trüffeln

Tagliatelle mit frisch geschrotetem rotem und schwarzem Pfeffer in zerlassener Butter geschwenkt  
und serviert mit frisch gehobelten schwarzen Trüffeln — einfach fein!  
12,-



## Spaghetti all'olio e Verdura

Feine Davert Spaghetti mit Olivenöl „extra Vergine“, Knoblauch, Kräutern  
und viel marktfrischem Gemüse geschmort  
9,-

Obenstehende Nudeln bekommen Sie als Vorspeise gerne auch als ½ Portion 7.- / 9.-

## In Kräuterbutter geschmorte Maultaschen

Handgewickelte große Maultaschen, gefüllt mit frischen Kräutern, Pinien und feiner  
Fleischfarce. Mit Zwiebelchen in hausgemachter Kräuterbutter geschmort  
10,-



## Tagliatelle mit skandinavischem Lachs

Tomaten, junger Lauch, und skandinavischer Lachs wird mit Hummerfond  
und Bauernrahm gedünstet und mit Davert Tagliatelle serviert  
12,-



## Hausgemachte Käsespätzle „Spezial“ mit Rohmilchbergkäse

Der „Klassiker“ nicht nur für Vegetarier, mit frischem Bauernrahm Zwiebelchen  
und würzigen Rohmilchbergkäse zubereitet. Bei uns werden die frischen Spätzle in einer Kokotte  
knusprig überbacken und mit Röstwiebeln serviert.  
9,-



# Flambrote

## Pur

Knuspriger Teig einfach mit Rahm, Kümmel & Salz. Ideal zum guten Augustiner Bier  
5.-



## Elsässer Art

Der Klassiker mit Sauerrahm, würzig durchwachsenem Speck & Zwiebeln,  
dazu viel frische Maintal-Kresse  
8.-



## Gemüse & Schafskäse

Für alle Vegetarier mit frischem Gemüse und mildem Schafsfrischkäse zubereitet  
9.-



## Mühlthal Spezial

Einer zum Sattwerden: Mit Kartoffeln, Lauch, knusprigem Speck und  
mit mildem Rohmilch-Bergkäse überbacken  
10.-



## Wacholder Schinken

Mild magerer Wacholderschinken, saftige Kalamata Oliven und überbacken  
mit würzigem Bergkäse  
9.-



## Scharf & Fein

Feine ungarische Salami mit würzig scharfen Peperoni, ein bisserl Chili, Jalapenas,  
Salami und dazu frischer Knoblauch  
8.-



## Scandinavischer Lachs

Scandinavischer Räucherlachs mit frischem Lauch, Kresse und Tomatenwürfeln  
10.-



# Fisch

## Mediterrane Fischpfanne

Grätenfreie Fischfilets vom Barsch, dazu Freshwater Shrimps & Riesengarnele mit viel frischem Gemüse und geröstetem Couscous in der Pfanne zubereitet  
(gerne auch als Hühnchenpfanne!)

10.-



## Gegrillter Zander auf Tomatencarpaccio

Filet vom Zander (aromatisches festes & saftiges Fleisch) aus Aquakultur, mit Olivenöl mariniert und gegrillt. Wir servieren ihn auf Tomatencarpaccio mit schwarzen eingelegten Kalamata-Oliven

13.-



## Bouillabaise Marseillaise

Eine Auswahl von Fischfilets, Gambas & Kaltwassergarnelen. Der Fischfond wird mit frischen Kräutern, Gemüse, jungen Kartoffeln und gemahlenen Safran verfeinert. Dazu gibt's warmes, geröstetes Knoblauchbrot

16.-



## Gegrilltes Welsfilet mit Senfkruste

Saftig gebratenes Welsfilet, überbacken mit einer würzigen Dijon-Senfkruste auf gedünstetem Marktgemüse. Dazu gibt's unter Heumilchkäse gratinierte Kräuterkartoffeln

15.-



## Forelle nach Müllerin Art

Unser Forellen kommen vom Fischgut Waldheim im 5-Seen-Land. Gewendet in frisch gemahlenem Demeter-Kornmehl und in Butter ausgebacken, servieren wir sie klassisch mit Zitrone, Mandelbutter und jungen Kartoffeln

14.-



## Gambas pur

Jumbo Riesengambas in Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl kurz gegrillt und direkt aus dem Backrohr serviert. Dazu gibt's geröstetes Knoblauchbrot vom Biobäcker Cramer, Salat und zweierlei Dip's

19.-



# Fleisch

## Knusprige Ente vom Geflügelhof

Eine halbe Ente aus Freilandhaltung frisch aus dem Backrohr, dazu gibt's Brezenknödel und in reiner Butter geschmortes Apfelblaukraut

14.-



## Appenzeller Krustschnittel vom Kalb

Zartes Kalbsfleisch in einer knusprigen Panade aus Rohmilch-Bergkäse in Butterschmalz gebacken. Dazu gibt's eine Portion Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße

14.-



## Geschmortes Hirsch-Edelragout

Die fein zarten Stücke vom Hirsch, mit Lorbeer, Wacholder und Wurzelgemüse in Portwein geschmort und serviert mit einer Portion Preiselbeeren und Butterspätzle

12.-

Obenstehende Speisen bekommen Sie gerne auch als kleine Portion 9.-/10.-

## Saftiges Entrecote (Rib-Eye-Steak) vom Grill

Zart marmoriertes Steak von Weiderindern aus Deutschland. Saftig frisch vom Grill, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, eine gefüllte Ofentomate und Bratkartoffeln

15.-

## Zarte Lammhüftchen mit Rosmarinkruste

Das zarte Huftfleisch vom Lamm, saftig und rosé mit Rosmarinkruste serviert. Dazu eine kräftige Bordeauxsoße, frisches Marktgemüse und unter Heumilchkäse gratinierte Kräuterkartoffeln

16.-



## Hirschfilet in Wacholdertrüffelrahm

Zart rosé zubereitetes Hirschfilet serviert auf frisch geschmortem Speckwirsing mit hausgemachten Butterspätzle und Wild-Preiselbeersoße

18.-



## Kräuter-Milchkalbsfilet aus der Steiermark

Diese prämierte Fleischspezialität erhalten wir direkt aus der Steiermark. Serviert wird das zarte Kalbsfilet mit knuspriger Kräuterkruste frisch aus dem Backrohr mit Speckwirsing und Kartoffelgratin

19.-



# Dessert

## Lauwarme Polentacreme mit Akazienhonig

Feine Polentacreme in Milch gekocht und gesüßt mit Agavendicksaft, serviert mit feinem Zimt und in Akazienhonig eingelegten Bergeron Aprikosen

7.-



## Gefüllte Palatschinken

Mit Marillen gefüllte Palatschinken serviert mit Waldbeerröster und frischem Schlagrahm

8.-



## Crème brûlée

Nach klassischem Rezept. Mit Bourbon-Vanille gekochte Creme, gebrannt mit einem karamellisiertem Zuckerdeckel

6.-



## Mangocreme

Fruchtige Cremé, aus frischen Mangos zubereitet und serviert mit frischen Früchten der Saison

5.-



## Schokoladen-Tarte

Hausgemachte Schokoladen-Tarte, lauwarm serviert mit fein aromatischem Jamaica-Rum

5.-



## Mousse au Chocolate

Feines, dunkles Schokoladen-Mousse auf mariniertem Waldbeerspiegel

5.-



# Getränke

## BIER

Getränk	Menge	Preis
Augustiner Edelstoff	0,5 l	Euro 3,60
Augustiner Hell	0,5 l	Euro 3,20
Radler	0,5 l	Euro 3,20
Pils	0,3 l	Euro 3,30
Dunkles Bier	0,5 l	Euro 3,40
Weißbier Flaschengärung	0,5 l	Euro 3,60
Weißbier dunkel	0,5 l	Euro 3,60
Saisonbiere	0,5 l	Euro 3,60
Alkoholfreies Bier	0,5 l	Euro 3,50

## KAFFEE Mensch & Natur

Getränk	Menge	Preis
Tasse Kaffee		Euro 2,70
Haferl Kaffee		Euro 3,50
Cappucino		Euro 3,30
Milchkaffee		Euro 3,50
Espresso		Euro 2,50
Doppelter Espresso		Euro 3,90
Heisse Schokolade		Euro 3,50
Lumumba // Schokolade mit Rum und Sahne		Euro 4,90
Tee // beachten Sie unsere aktuelle Teekarte		Euro 3,00

## ALKOHOLFREI

Getränk	Menge	Preis
Zitronenlimonade	0,3 l	Euro 2,60
Orangenlimonade*	0,25 l	Euro 2,80
Cola**	0,33 l	Euro 3,00
Spezi**	0,5 l	Euro 3,30
Mineralwasser	0,2 l	Euro 2,80
Selters Wasser	0,7 l	Euro 5,70
Säfte	0,25 l	Euro 2,80
Schorlegetränke	0,5 l	Euro 3,40

## Bio Getränke

Getränk	Menge	Preis
Bio Apfel-Lemongrass	0,50 l	Euro 4,10
Bio Orange-Maracuja	0,50 l	Euro 4,10
Bio Himbeer-Weißer Tee	0,50 l	Euro 4,10
Perger Apfel-Mangosaft	0,25 l	Euro 3,30
Perger Apfel-Kirschsafte	0,25 l	Euro 3,30
Perger Apfel-Karottensaft	0,25 l	Euro 3,30
Alle Bio-Säfte als Schorle	0,50 l	Euro 4,60
Leonhardsquelle still	1,00 l	Euro 6,50
Neumarkter Dinkel Helles	0,33 l	Euro 4,00
Unertl Dinkel Weißbier	0,50 l	Euro 4,50

## WEIN

Getränk	Menge	Preis
<b>Weißwein</b>		
Pinot Grigio // Vino Tavola Italien	0,2 l	Euro 4,30
Chardonnay // Vino Tavola Italien	0,2 l	Euro 4,30
Gr. Veltliner // Qualit. Wein Österr.	0,2 l	Euro 4,30
Iphöfer Kronsberg // Dt. Q-Wein	0,2 l	Euro 4,30
<b>Rotwein</b>		
Montepulciano // Vino Tavola Italien	0,2 l	Euro 4,30
Zweigelt // Qualit. Wein Österr.	0,2 l	Euro 4,30
Vina Marquez Sauvignon // CAB Chile	0,2 l	Euro 5,90
Bodega Pirineos Moristel // DOC Spain	0,2 l	Euro 6,50

## SEKT & CHAMPAGNER

Getränk	Menge	Preis
Prosecco // Glas	0,1 l	Euro 4,30
Prosecco // mit Hollunder	0,1 l	Euro 4,80
Bellini // mit Fruchtmark	0,1 l	Euro 4,80
Prosecco // Frizzante	0,7 l	Euro 19,-
Prosecco // Valdobbiadene	0,7 l	Euro 24,-
Champagner // brut	0,7 l	Euro 55,-

\*mit Coffein \*\*mit Farbstoff