

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	5,00 €
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senfsauce an Salatbukett, mit Baguette und Butter	9,50 €

Hauptspeisen

Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat	23,50 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Rahmsauce und Salat	24,50 €
Ochsenlende vom Grill mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Croutons, Balsamico Essig und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Schweineschnitzel gebacken, mit Pommes Frites und Salat	16,80 €
Grillteller "Zeidlmaier" mit Pommes Frites und Salat	17,50 €
Schwabentopf, versch. gegrillte Lendchen, Rahmsauce, Käsespätzle u. Salat	18,00 €

Fischgerichte

Gegrillte Dorade auf cremigem Rote Bete Risotto, dazu Salat	24,50 €
Zanderfilet gebraten, mit Balsamico-Linsen und Salat	22,50 €
Seezunge im Ganzen gebraten, mit Reis und Salat	26,50 €
Heilbutt-Kotelett auf Kräuterreis und Salat	23,50 €
Rotbarbe vom Grill mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	21,50 €
Frische Hallertauer Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und Salat	18,50 €

Salate

Salatplatte mit Kräuterquark und Baguette	10,50 €
---	---------

wahlweise mit:

gebratenen Kräuterseitlingen	5,00 €
gebratenen Rinderfilet- und Lendenwürfel	6,50 €
gebratenen Putenstreifen	5,50 €

Für unsere Vegetarier

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	10,50 €
Spinatknödel auf Tomaten-Spinatragout, Parmesan und Nussbutter	15,50 €
Rote Bete Risotto mit Rucola, Meerrettich und gehobeltem Parmesankäse	16,50 €

Dessert

Unsere Hausspezialität:

Frisch gerührtes Sauerrahmeis mit Blaubeerragout	7,50 €
Crème Brûlée mit Blaubeerragout	8,50 €
Karamelmousse im Schokoladenmantel und gesalzenen Erdnüssen	8,50 €
Eispresso (Espresso mit Vanilleeis)	3,50 €
„Heißes Nüsschen“ (Hallertauer Haselnusslikör) mit Sahnehäubchen und Krokant	4,50 €

Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir

2004er Niersteiner Findling	5cl – 5,80 €
Riesling, Orbelhof, Reichard Naab wunderbar fruchtig, öliger Abgang	

Kaffeespezialitäten

Haferl Kaffee	3,20 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Haferl Cappuccino	3,50 €
Tasse Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Haferl heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €

Exklusive Teequalität aus dem Hause Ronnefeldt

im 300 ml Teekännchen serviert 3,40 €

Verveine (Kräutertee)

Bergkräuter nach Schweizer Art Bio

Darjeeling „Summer Gold“ Bio (schwarzer Tee)

Green Dragon (grüner Tee)

Refreshing Mint (Pfefferminzee)

Fruity Camomile (Kamillentee)

Rosy Rose Hip, Bio (Früchtetee mit Rosen-Hibiskusnoten)

Bei Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro Aufpreis.
Für unser umweltfreundliches Verpackungsmaterial berechnen wir 0,50 Euro,
lieber verpacken wir es aber in Ihr mitgebrachtes Geschirr.

Bei Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro Aufpreis.
Für unser umweltfreundliches Verpackungsmaterial berechnen wir 0,50 Euro,
lieber verpacken wir es aber in Ihr mitgebrachtes Geschirr.

Wir bitten um Verständnis darum, dass sich die Speisekarte kurzfristig ändern kann.