

Vorspeisen

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

steirisches Kürbiskernöl | Gelbflossen-Thunfisch || 7,90

Cremesüppchen vom bayrischen Steinpilz

paniertes Angusrind || 7,90

Carpaccio vom Oberpfälzer Weiderind

Olivenöl | Limonenmarinade | Rucolasalat | Tomaten-Crostini || 12,90

Burrata

Tomaten-Chutney | Basilikumöl | frittierter Rucola || 11,90

Salate

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate | Blattsalate | geröstete Kürbiskerne || 5,90

Variation von Blattsalaten

Chili-Öl | Holunder-Aceto | gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Sesam || 13,50

Salat-Steak

Apfel-Barrigue-Essig | Basilikum-Öl | gegrilltes Rinderhufsteak 150g
Kräuterbutter || 16,90

Blatt- und Rohkostvariation

Walnuss-Öl | Cranberry-Aceto | gebratenes Gemüse || 11,50

Esszimmer Salat

marinierte Blattsalate | Südtiroler Speck | gebratene Champignons
Holunder-Aceto | Walnuss-Öl | ofenfrisches Baguette || 14,90





Hauptgänge

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | Pommes frites | Preiselbeeren II 13,90

Zwiebelrostbraten vom Oberpfälzer Weiderind 220g

Bratenjus | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln II 22,90

Neunburger Filetteller

Medaillons vom Oberpfälzer Jungschwein | Kräuterbutter überbacken
Käsespätzle | Bratenjus | Röstzwiebeln | kleiner Beilagensalat II 19,90

Gegrillte Lachsschnitte

Kräutersahnesauce | Trüffel-Tagliarini | Zuckerschoten II 21,90

Zanderfilet im Speckmantel

Kräuterschaum | Spitzkohl | Rahmkartoffeln II 20,90

Roastbeef vom Grill 250g

Pfefferrahmsauce | Speckbohnen | Kartoffelgratin II 26,90

Knusprige Kanton Ente

Soja-Chili-Sauce | Wokgemüse | Basmatireis II 19,90

Gemüse-Kokos-Curry

Wokgemüse | Kokosmilch | Roter Curry | Basmatireis II 12,90

Gelbes Putencurry

Wokgemüse | Kokosmilch | Gelber Curry | Basmatireis | Putenstreifen II 16,90

Hausgemachte Rinderroulade

Speck | Zwiebel | Essiggurke | Rotwein-Jus | Rotkraut | Spätzle II 18,90

Flammkuchen

Esszimmer-Flammkuchen

Feigen | luftgetrockneter Schinken | Hirtenkäse | Honig | Schmand II 12,90

Südtiroler Flammkuchen

Südtiroler Speck | Zwiebel | Bergkäse | Schmand II 12,90

Neunburger Flammkuchen

Chorizo | Paprika | Zwiebel | Chili | Gouda | Schmand II 12,90

Mediterraner Flammkuchen

Cherrytomaten | Parmaschinken | Rucola | Parmesan | Schmand II 12,90

Burger

Hinweis zu unseren Burgern: Alle Burger werden medium gebraten. Auf Wunsch braten wir das Fleisch gerne auch „durch“. Wir servieren zu jedem Burger einen Sour-Cream-Dip.

Esszimmer Burger

Burger-Sauce | 100g saftiges Rindfleisch | Salatblatt | Speck | Gurke
Tomate | geröstete Zwiebeln | Barbecue-Sauce | Pommes || 16,90

Veggie Burger

Gemüse-Kartoffelpatty | Guacamole | gegrilltes Gemüse | Salatblatt
Pommes || 15,90

Wild-Wild-West

200g Angus-Beef | Spiegelei | Cheddar | Röstzwiebeln | Speck | Tomate
Barbecue-Sauce | Burger-Sauce | Gurke | Salatblatt | Pommes || 18,90

Bacon-Cheeseburger

200g gegrilltes Angus Rind | Bacon | Chili-Mayonnaise | Salatblatt
Essiggurke | Tomate | Käse | Balsamico-Zwiebeln | Pommes || 18,90

Beast-Burger

3 x 200g Angus-Rind | Cheddar | Speck | Röstzwiebeln | Tomate
Gurke | Salatblatt | Burger-Sauce | Barbecue-Sauce | Pommes || 29,90

Pasta

Trüffel-Pappardelle

französischer schwarzer Trüffel | Sahnesauce | Pecorino || 19,90

Steinpilz-Ravioli

Petersilienschaum | Waldpilzragout || 16,90

Pasta Amatriciana (vegan)

Kräuterseitling | Tortiglioni | Paprika | Tomatensugo || 13,90





Dessert

Dunkles Mousse von der Valrhona-Schokolade

Mousse au Chocolat | Glühweinkirschen | Lebkuchen || 9,90

Crème brûlée vom Spekulatius

Brauner Zucker | Zimt-Eiscreme | Beeren || 7,90

Warmer Schokoladen-Kuchen

Salted-Caramel Eiscreme || 8,90

Lauwarme Topfenknödel

Zwetschgen-Ragout | Lebkuchen-Espuma | Vanille-Eiscreme || 9,50

Kaiserschmarrn

Mandeln | Heidelbeer-Confit | weiße Schokolade || 9,90

„Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiß ob sie wieder kommen“



Winterkarte

Rehtello tonnato (Vorspeise)

Kapern | Parmesan | Thunfischsauce | Rucola || 12,90

Hausgemachtes Wildragout

Preiselbeeren | Rotkraut | Semmelknödel || 18,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Wildschweintrücker

Süßkartoffelpommes | Feldsalat | Birnen-Chutney || 19,90

Fasanenbrust

Preiselbeer-Jus | Kartoffelpüree | Rispen Tomaten || 23,80

Rosa gebratenes Rehnüsschen

Steinpilz-Rahmsauce | Spätzle | Feldsalat || 19,90

Wild-Burger

100% Hirsch | Feldsalat | Birnen-Chutney | Gorgonzola
Preiselbeer-Wacholdersauce | Sesam-Semmel | Pommes
Sour Cream Dip || 22,90

Restaurant Tagungen

esszimmer

Catering Events