

Vorspeisen

Wildkräuter-Cremesüppchen

Ricotta-Nockerl | Zitronen-Croûtons || 7,90

Carpaccio vom Oberpfälzer Weiderind

Buttermilch-Limettencreme | Wildkräutersalat | eingelegter Rettich || 14,50

Burrata | Tomaten-Erdbeer-Chutney | Balsamico-Kugeln || 12,90

Crème brûlée vom Camembert

Wildkräutersalat | Preiselbeer-Dip | Marillen-Aceto || 12,90

Salate

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate | Blattsalate | geröstete Kürbiskerne || 6,90

Variation von Blattsalaten

Chili-Öl | Sauerkirsch-Aceto | gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Sesam || 15,50

Salat-Steak | Marillen-Aceto | Basilikum-Öl

gegrilltes Rinderhufsteak 150g | Kräuterbutter || 18,90

Blatt- und Rohkostvariation

Zitronen-Öl | Sauerkirsch-Aceto | gebratenes Gemüse || 12,90

Esszimmer Salat

marinierte Blattsalate | Südtiroler Speck | gebratene Champignons
Chili-Öl | Sauerkirsch-Aceto | ofenfrisches Baguette || 16,70

Veggi

Rigatoni

gegrilltes Gemüse | Tahini | Kirchererbse | Zitrone || 14,90

Bärlauch-Ricotta-Knödel

Kräuterschaumsauce | geröstete Haselnüsse | kleiner Salat || 14,90

Gnocchi | gebratener Halloumi | Champignons | getrocknete Tomate
Sahnesauce | Parmesan || 14,90





Hauptgänge

Neunburger Filetteller

Medaillons vom Oberpfälzer Jungschwein | Kräuterbutter überbacken
Käsespätzle | Bratenjus | Röstzwiebeln | kleiner Beilagensalat || 22,60

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes frites | Preiselbeeren || 15,60

Zwiebelrostbraten vom Oberpfälzer Weiderind 220g

Bratenjus | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln || 25,70

Miso-glasierter Fjordlachs

Pak Choi | Zitronengras | Limettenreis | Mango-Chili-Salsa || 24,90

Zanderfilet vom Grill

Dill-Öl | Riesling-Sauce | eingelegter Rettich | Polenta-Creme || 22,90

Surf and Turf

220g Simmentaler Roastbeef | zwei Wildfang-Garnelen Rotwein-
Rosmarin-Jus | mediterranes Gemüse | Kartoffel-Parmesanpüree || 33,90

Gemüse-Kokos-Curry

Wokgemüse | Kokosmilch | Gelber Curry | Basmatireis || 14,90

- mit Hähnchenbruststreifen || + 4,00
- mit gegrillte Fjordlachsschnitte || + 7,00

Knusprige Kanton-Ente

Wok-Gemüse | Kokosmilch | grüner Curry | Basmatireis || 21,90

Kalbsrahmbraten (aus der Kalbshaxe)

hausgemachte Spätzle | kleiner Salat || 19,90

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 || 18,90

Veggie Burger

Rote-Bete-Haferpatty | Basilikum-Ricottacreme | gegrillte Zucchini und
Aubergine | Rucola | Pommes || 17,90

Wild-Wild-West

200g Angus-Beef | Spiegelei | Cheddar | Röstzwiebeln | Speck | Tomate
Barbecue-Sauce | Burger-Sauce | Gurke | Salatblatt | Pommes || 21,90

Bacon-Explosion-Burger

200g gegrilltes Angus Rind | Bacon | Bacon-Marmelade | Chili-Mayo
Tomate | Essiggurke | Käse | Salatblatt | Pommes || 21,90

Crispy-Chicken-Burger

Pfeffermayo | Tomaten-Chili-Relish | gegrillte Paprika | Parmesan
Blattsalat | Pommes || 19,90





Dessert

Dunkles Mousse von der Valrhona-Schokolade

Rhabarber-Kompott | Kirsche | Schokocake || 10,90

Crème brûlée von der weißen Schokolade mit Thymian und Himbeere

Heidelbeer-Eiscreme | Beeren || 8,90

Warmer Schokoladen-Kuchen

Weißer Schokoladen-Eiscreme || 9,90

Tonkabohnen-Parfait

Pistazien-Crumble | Heidelbeere | Himbeer-Sorbet || 10,90

Quark-Knödel

Zitronen-Melisse | Heidelbeer-Ragout | Vanille-Eiscreme || 10,90

Kokos-Limetten-Tarte

Weißer Schokoladen-Eiscreme | Beeren || 8,90

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