

# Speisekarte

## Hirsch & Jägerstüber`l

**Zu unserem 10 jährigen Jubiläum bieten wir Ihnen in den Stübchen  
im März und April ( Außer an Feiertagen ) folgendes Spezial**

Mit Honig und Rosmarin lackierte Spare Ribs vom heimischen Landschwein  
biozertifiziert aus der Steakschmiede in Kreuth  
Karotten-Kohlsalat / knusprige 7 mm Fritten handgeschnitten / Barbequesauce

**Preis p.P 25,9**

**Alle Gerichte können Sie auch zur Abholung oder Mitnahme bestellen !**

**Als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC Karte!**

**Zu unseren Stübchen-Gerichten servieren wir ein hausgebackenes Brot  
und einen Aufstrich**

## **Vorspeisen**

### **Lauwarmer Ziegenkäse leicht karamellisiert**

rote Beete Carpaccio / karamellierte Nüsse

**12,9**

\*\*\*

### **Tatar von Schottenlachs**

Gurkencarpaccio / Sesam-Senfcreme / schwarze Walnuss

**18**

\*\*\*

### **Bastkörbchen mit gedämpften und gebackenen Dim Sun und Wan Tan**

leichte Mango-Chilisauce / Sprossen / Asiaslate

**18**

\*\*\*

### **Ravioli mit Erbsen& Minzfüllung**

Parmesan / zerlassene Butter / Salbei

**10,9**

## Salate & Suppe

**Salat von frisch aufgeschnittener Strauchtomate**  
Essig-Öl Vinaigrette / rote Zwiebelstreifen **6,9**

\*\*\*

**Salat von frisch aufgeschnittener geschälter Gurke**  
Essig-Öl Vinaigrette / rote Zwiebelstreifen **6,9**

\*\*\*

**Kleiner marktfrischer Blattsalat** ,  
Salatgurke / Kirschtomate / Radieserl / Croutons / Hausdressing **7,9**

\*\*\*

**Großer marktfrischer Blattsalat**  
dazu gebratene Landhendl Brust **19,9**

\*\*\*

**Blumenkohlcremesuppe** **7,9**

## **Hauptgerichte Vegetarisch / Vegan**

### **Thailändisches gelbes Curry ( Vegan )**

knackiges Gemüse / Basmatireis **19,9**

**Auf Wunsch mit Hähnchenbrust** **27,9**

\*\*\*

### **Penne Nudel**

Tomaten-Basilikumsauce / Parmesan **13,9**

\*\*\*

### **Ravioli mit Erbsen-Minzfüllung**

Parmesan / zerlassene Butter / Salbei / Rucolasalat **19,9**

## **Hauptgerichte Fisch**

### **Fish & Chips**

Im Pankomantel ausgebackenes Rotbarschfilet  
knusprige Fritten / Remouladensauce / Zitrone / Gurkensalat **23,9**

\*\*\*

### **Gebratenes Lachsfilet**

Rieslingsauce / Blattspinat / Basmatireis **26,9**

## Hauptgerichte Fleisch

### **Geschnetzeltes von der Poulardenbrust**

Currysauce / Basmatireis / Mangochutney

**22,9**

\*\*\*

### **Backhend´l im Knuspermantel**

lauwarmer Kartoffel-Radieserl-Salat / Preiselbeeren / Zitrone

**22,9**

\*\*\*

### **Schnitzel nach Wiener Art vom heimischen Landschwein**

Preiselbeeren / Zitrone / warmer Kartoffel-Radieserl-Salat

**23,9**

\*\*\*

### **Gesottene Ochsenbrust**

frischer Kren / Meerrettichsauce / Blattspinat / Dauphinekartoffel

**24,9**

\*\*\*

### **Gegrilltes Steak vom Landschweinerücken 160 g**

Ratatouillegemüse / Rosmarinkartoffeln / Estragon-Sensauce

**25,9**

## Süßes & Käse

### **Hausgemachtes Eis & Sorbet**

nach Tagesangebot	Kugel	4,9
mit Wodka Aufguß		8,9
***		

### **Affogato**

Vanillerahmeis / Espresso-Aufguß		7,9
***		

### **Marillenknödel ( 15 Min Zubereitung )**

warme Vanillesauce		7,9
***		

### **Warmer Apfelstrudel ( 15 Min Zubereitung )**

Schlagsahne / Vanilleeis		8,9
***		

### **Mango Panna Cotta**

Pfirsichspalten		8
***		

### **Tete de Moin**

Halbhartkäse aus Kuhmilch / Chutney / Früchtebrot		9
---	--	---