

# Speisekarte

## Hirsch & Jägerstüber`l

**Zu unserem 10 jährigen Jubiläum bieten wir Ihnen  
im März und April folgendes Spezial**

Mit Honig und Rosmarin lackierte Spare Ribs vom heimischen Landschwein  
biozertifiziert aus der Steakschmiede in Kreuth

Karotten-Kohlsalat / knusprige dünne Fritten / 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 / Salate / Suppe

### Lauwarmer Ziegenkäse leicht karamellisiert

rote Beete Carpaccio / karamellierte Nüsse

10,9

\*\*\*

### Home made Frühlingsrolle mit Yakitorispeiß & Garnelen-Teigtasche

Sweet-Chilisauce / Asiasalate / Sprossen

18,9

\*\*\*

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

leichte Mango-Chilisauce / Sprossen / Asiasalate

20

\*\*\*

### Salat von frisch aufgeschnittener Strauchtomate

Essig-Öl Vinaigrette / rote Zwiebelstreifen

6,9

\*\*\*

### Kleiner marktfrischer Blattsalat

Salatgurke / Kirschtomate / Radieserl / Croutons / Hausdressing

7,9

\*\*\*

### Tatar von Yellow Fin Tuna

Sesamsauce / Wakame / Ingwer / Sprossen

20

\*\*\*

### Creemesuppe von weißem Spargel

mit Spargeleinlage

8,5

## Hauptgerichte Spargel

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln / zerlassene Butter / oder Hollandaise

Portion weißer hiesiger Stangenspargel ca 200 g ***	23
Portion weißer hiesiger Stangenspargel gratiniert mit Grana Padano ***	25
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ***	38
Stangenspargel mit rohem Schinken vom Rind	36

## Hauptgerichte / Vegetarisch / Vegan

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

knackiges Gemüse / Basmatireis 22,9

**Auf Wunsch mit Hähnchenbrust** 29,9

\*\*\*

### **Penne Nudel**

Tomaten-Basilikumsauce / Parmesan 13,9

\*\*\*

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

Parmesan / zerlassene Butter/ Salbei / 19,9

## **Hauptgerichte Fisch & Fleisch**

### **Fish & Chips**

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

### **Großer marktfrischer Blattsalat**

dazu gebratene Landhend`l Brust **22,9**  
\*\*\*

### **Backhend`l im Knuspermantel**

warmer Kartoffel-Radieserl-Salat / Preiselbeeren / Zitrone **23,9**  
\*\*\*

### **Kälberne Fleischpflanzerl**

warmer Kartoffel-Radieserlsalat, Kalbsjus **kl 14,9 / gr.23,9**  
\*\*\*

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

Preiselbeeren / Zitrone / warmer Kartoffel-Radieserl-Salat **24,9**  
\*\*\*

### **Gesottene Ochsenbrust**

frischer Kren / Meerrettichsauce / Blattspinat / Salzkartoffeln **24,9**  
\*\*\*

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

Ratatouillegemüse / Gratinkartoffeln / Estragon-Senfauce **26,9**

## 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		8,9
--------------------	--	-----

\*\*\*

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

Schlagsahne / Vanilleeis		8,9
--------------------------	--	-----

\*\*\*

### **Tete de Moin**

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