

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch 4,80

Gurkenkaltschale Croutons / gebratene Riesengarnelen 6,80

Probierportion 4,00

Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 5,20

VORSPEISEN & SALATVARIATIONEN

Geräuchertes Mangfalltaler Forellenfilet

Honig-Sahneerrettich / Salatgarnitur / Kartoffelrösti 14,80

Höhenrainer Bauernsalat

Sommerlicher Blattsalat / Apfel-Honigdressing / Hirtenkäsewürfel (Kuhmilch) in Kräuteröl

Balsamico-Champignons / Croutons

Vorspeise 8,90 / Hauptspeise 13,50



Matjesfilet „Hausfrauen Art“ / neue Kartoffeln

Vorspeise 8,90 / Hauptspeise 11,80

Großer Bunter Salat

Balsamico-Honigdressing / Joghurt-Kräuter dressing / Croutons

dazu zur Auswahl:

gebratene Medaillons vom Rinderfilet 16,80

oder

gebackene Falafelbällchen / Kräuterschmand 13,80

oder

gebackene Hendlfilets / Kürbiskernpanade 13,80



Bunter Beilagensalat / Speckkrautsalat / Blattsalat / Kartoffelsalat

Kleine Portion 2,50 / Normale Portion 4,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wein aus Kroatien vom Weingut CUJ aus Istrien

Malvazia*³

leichter weißer Sommerwein / trocken / fruchtig & süffig 0,25l 4,90

Spekula*³

Rose / halbtrocken / edel & süffig (Dessertwein) 0,125l 6,90 / Flasche 0,5l 26,50

Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern

Haben Sie schon einen Platz für Ihre Feier?

Gerne helfen wir Ihnen bei
der individuellen Planung und
stellen Ihnen nach Ihren Wünschen
verschiedene Menüvorschläge zusammen.

Digestifempfehlung

Sleepy 4Gin

Hauseigener Gin / intensive Wacholderaromen / Hauch von Fichte
insgesamt 17 versch. Botanicals (57 %) 2 cl 4,80

Sleepy 4Gin Tonic

4 cl hauseigner Gin / Schweppes Indian Tonic 12,80

Tresterbrand

Rieslingtraube im Fass gelagert 2cl 3,80

Odl

bayrischer Ramazotti / 21 Biokräutern (35%)
2cl 3,00 / zum Mitnehmen 0,5l Flasche 20,00

Sehr geehrter Gast,
Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal

TAGESKARTE

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Be chill*³

Badischer Secco mit Cranberry und einem Hauch von Lemongras und Chili 4,80

Saftiger Krustenbraten

vom bayrischen Strohschwein

Soß aus dem Reindl / Kartoffelknödel*³ / Semmelknödel 12,80

dazu empfehlen wir einen kleinen Speckkrautsalat 2,50

Spanferkelsülze

im Weckglas serviert / Gemüsewürfel / gekochtes Wachtelei / Röstkartoffeln 14,50

Zartes Kalbsrahmgulasch

Bauernnudeln vom Geflügelhof Kersch / Erbsen / gebratene Reherl 17,80

Bayrisch für Anfänger: Reherl=Bayrisch / Pfifferlinge=Deutsch / Eierschwammerl=Österreichisch

Medaillons vom Kalbsfilet

gebratene Reherl / Rucola / Cocktailtomaten / sommerliche Vinaigrette / Parmesan 21,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes frites 19,90

Tagliatelle in Trüffelrahm

Cocktailtomaten / Parmesan 14,50



Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

buntes Gemüse / zerlassene Butter / neue Kartoffeln vom Schötzhof aus der Aiblinger Au 18,80

Lendensteak vom Jungrind (ca.250gr)

Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Kräuterschmand 21,50

Höhenrainer Teufelsteak

Truthahnbrust / Paprika / Zwiebeln / Mais / feurige Soß (pikant scharf) / Basmatireis 13,80

Tortellini mit Tomaten-Gemüsefüllung

Cocktailtomaten / schwarze Oliven / Salbei / Olivenöl 14,80



Brotzeiten ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat,

Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 6,80

Schweizer Wurstsalat,

Emmentaler Käse / Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 7,80

Gemischter Presssack

Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 6,80

Obazda / rote Zwiebeln / Brez'n 7,80



Höhenrainer Bauernbrotzeit

geräucherter Schinken / Bio-Käse von der Hofkäserei Stroblberg,
Obazda / Griebenschmalz / verschiedene Spezialitäten / Höhenrainer Bauernbrot 13,50

2 Paar Wiener / Estragonsenf / Semmel 5,20

Eis und Dessert

Schokoladensouffle

Vanilleeis / Schlagrahm 6,90

Walnussbecher

drei Kugeln Walnusseis / Eierlikör / Kürbiskernkrokant / Schlagrahm 5,90

Heiße Liebe

zwei Kugeln Vanilleeis / warme Himbeeren / Schlagrahm 5,90

Affogato

eine Kugel Vanilleeis / feinster Dallmayr Espresso 3,30

Steirisches Vanilleeis

eine große Kugel Vanilleeis / steirisches Kürbiskernöl 3,80

Warmer Apfelstrudel

warme Vanillesoße / Schlagrahm

oder

eine Kugel Vanilleeis / Schlagrahm je 4,90