

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch 4,80

oder

Tiroler Speckknödel / Schnittlauch 4,80

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis

abgeschmeckt mit Kleinhöhenrainer Honig / geröstete Kürbiskerne
steirisches Kürbiskernöl / Schlagrahm 6,20

Probierportion 3,50



Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 5,20

VORSPEISEN & SALATVARIATIONEN

Geräuchertes Mangfalltaler Forellenfilet

Honig-Sahneerrettich / Salatgarnitur / Kartoffelrösti 14,80

Herbstlicher Blattsalat mit Honig gratiniertem Ziegenkäse

Apfel-Honigdressing / steirisches Kürbiskernöl / karamellierte Walnüsse / Croutons

Vorspeise 10,40 / Hauptspeise 14,80



Großer Bunter Salat

Balsamico-Honigdressing / Joghurt-Kräuter dressing / Croutons
dazu zur Auswahl:

gebackenen Karpfenbällchen / Remouladensoß 13,80

vom Höhenrainer Karpfen aus Richie's Fischzucht

oder

gebackene Hendlfilets / Kürbiskernpanade 13,80

oder

gebackene Falafelbällchen / Kräuterschmand 13,80



Bunter Beilagensalat / Speckkrautsalat / Blattsalat / Kartoffelsalat

Kleine Portion 2,50 / Normale Portion 4,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG - FRISCH EINGETROFFEN

Badischer Federweißer

Badischer Winzerkeller in Breisach / frisch / jung / fruchtig

Glas 0,25 l 3,90

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

Bulldog Gin

fruchtige Zitrusnoten / leicht Exotisch / Wacholder / Kräuter

2 cl 3,20

Bulldog Gin Tonic

4 cl Bulldog Gin / Schweppes Indian Tonic 9,60

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 13,40

dazu empfehlen wir einen kleinen Speckkrautsalat

Kürbiskern-Kartoffelrösti

Kräuterschmand / bunter Salat / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne 14,50



Wildschweinbraten aus heimischer Jagd

sous vide gegart / Wildrahmsoß / Butterspatzl / Speck-Rosenkohl / Preiselbeerbirne 19,80

Höhenrainer Teufelsteak

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

Schlachtplatte

Leberwurst / Blutwurst / g'kochts Wammerl vom Strohschwein

Specksauerkraut / Kartoffelpüree 16,80

Gelbes Süßkartoffelcurry

Kokosmilch / grüne Sojabohnen / Paprika / Zucchini / Basmatireis 14,80



Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes frites 19,90

Lendensteak vom Jungrind (ca.250gr)

Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Kräuterschmand 21,50

Gnocchi mit im Ofen gebackenem Kürbis

Cocktailtomaten / Lauchgemüse / Parmesan 14,80



Ganzer Mangfalltaler Saibling vom Grill

zerlassene Butter / Salzkartoffeln vom Schötzhof aus der Aiblinger Au 22,80

UNSERE BIEREMPFEHLUNG

AuerBräu Dunkles Märzen serviert im gekühlten Steinkrug

Kastanienfarbig, glanzfeines Aussehen mit cremefarbenen, kompakten Schaum 0,5l 4,50

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

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

Zwetschgen-Topfenknödel

Zimt-Butterbrösel / weißes Schokoladen-Mohneis (Unser Hofeis vom Miesbacher Milchhof) 7,90

Schokoladensouffle

Vanilleeis / Schlagrahm 6,90

Walnussbecher

drei Kugeln Walnusseis / Eierlikör / karamellisierte Walnüsse / 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

Beilagenänderungen je 0,50 € / Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten