

Monatskarte

ab 19.01.2019

Aperitif

Staudhamer Beeren-Mix

Veilchensirup, Wodka,
Cranberrysaft und Beeren 0,25 5,20

Suppe

Kräftige Rinderbouillon mit Wurzel-
gemüse und hausgem. Speckknödel 5,10

Hausgemachte Gulaschsuppe mit
Holzofenbrot 6,20

Kleine Gerichte

šGröstlō mit Kartoffeln, Blutwurst und
Gemüse dazu Spiegeleier 8,90

šLammeintopfō mit Knoblauch, frischen
Kräutern, Kartoffeln und grünen Bohnen 10,80

Salat

šStaudhamer Salatō mit Hausdressing
dazu gebackene Kartoffel-Bergkäse-
Speckbällchen und Preiselbeeren 10,90

šStaudhamer Salatō mit Balsamico-
dressing dazu gegrillte Rehfiletstreifen
und Rotweinschalotten 12,20

Teigwaren

Frische Teigtaschen mit Schwarzwurzel-
füllung, brauner Butter, Cocktailtomaten,
Schalotten-Chutney und Parmesan 11,80

Frische Maultaschen mit Gemüsefüllung
im Wurzelgemüsesud, Schmelz- und
Röstzwiebeln 10,40

Fleisch

Kalbsleber-Geschnetzeltes šTiroler Artō,
Speckscheiben, Zwiebelsauce dazu
Röstkartoffeln 13,80

Gekochter Ochsentafelspitz mit
Meerrettichsauce, Kohlrabigemüse
und Petersilienkartoffeln 13,80

Bay. Ochsenlende (225 g) šStrindbergō,
Zwiebeln, Senf, Bergkäse und Ei gratiniert
dazu Wintergemüse und Kartoffelrōsti 18,20

Rehrücken aus heimischer Jagd,
rosa gebraten mit Granatapfelsauce dazu
Wintergemüse, Maronipüree 20,60

Cordon bleu šAlmō mit Kartoffelkäse,
Speck, Egerlingen und süßer Senffüllung
dazu Country Potatoes und Preiselbeeren 14,20

Fisch

Karpfenfilet (99 % grätenfrei) im Wurzelsud
gedünstet dazu frischer Meerrettich und
Petersilienkartoffeln 14,60

Etwas Süßes...

šTrio im Glasō
jeweils eine kleine Überraschung im Glas 7,40