

## Monatskarte

ab 28.07.2018

### *Aperitif*

*Ramazotti Rosato Aura*

Ramazotti Aperitivo Rosato,  
Traubensaftí 0,25 l 5,20

---

### *Suppe*

Paprika-Teriyaki-Cremesuppe mit  
Croutons und Sahnehaube 5,10

### *Kleine Gerichte*

Rahmschwammerl (Reherl, Steinpilze,  
gemischte Waldpilze) mit frischen  
Kräutern dazu Semmelknödel 10,90

### *Salat*

Staudhamer Sommersalat mit Johannes-  
beer-Balsamico-Dressing, Wassermelone  
und Mozzarellakugeln 12,20

### *Teigware*

Frische Ravioli mit  
Ricotta-Pfifferling-Füllung,  
sautiert in Butter, Lauchzwiebeln,  
Cherrytomaten und mit frischer Petersilie  
und Röstzwiebeln garniert 11,80

### *Fleisch*

Münchner Schnitzel mit Meerrettichpanade  
rösch ausgebacken dazu Preiselbeeren und  
Kartoffel-Radieserl-Salat 12,80

Lammspieß aus der Hüfte auf Grillgemüse,  
Kräuterbutter dazu Sour Cream und  
Rosmarin-Kartoffeln 15,20

Bay. Ochsenlende (250 g)  
šDry-Aged Eigenreifung, min. 10 Wochenō  
medium gebraten mit sautierten Schwammerln,  
buntem Gemüse und Kartoffelrösti 18,20

Medaillons vom heimischen Maiwild (Reh)  
auf Waldpilzsauce, saisonalem Gemüse und  
Birnen-Kroketten 18,90

Hähnchenbrust mit Cornflakes paniert  
auf fruchtiger Currysauce mit  
Gemüse-Bulgur 12,60

### *Fisch*

Frische Dorade gegrillt mit mediterranen  
Kräutern und Pellkartoffeln 14,20

Steak vom Calmar mit Knoblauch-Dip  
auf buntem Salatbouquet und  
Country Potatoes 15,20

### *Etwas Süßes...*

Hausgemachter Zwetschgenröster und  
Knödel mit Vanille-Eis und Eierlikörsahne 6,80