

Monatskarte

ab 15.09.2018

Aperitif

Ramazzotti Rosato Aura

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

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernen und
Kürbiskernöl 5,10

Kleine Gerichte

Wildschweinbratwurst auf Kürbispüree
und Cranberry-Sauce dazu
sautierter Rosenkohl 8,10

Räucherlachs-Tatar mit frischen Garten-
kräutern und Kresse dazu Kartoffelrösti 10,80

Hausgemachter Zwiebelkuchen 3,80

Hausgemachter Zwiebelkuchen mit
Salatbouquet 6,80

Salat

Staudhamer Salat mit Hausdressing
dazu gebackene Bergkäse-Kartoffel-
Speck-Bällchen und Preiselbeeren 11,20

Teigwaren

Frische Teigtaschen mit Kürbis-Honig-
Füllung in Nussbutter, Kirschtomaten,
Kürbissauce sautiert dazu Rucola und
geröstete Kerne 11,80

Fleisch

Geschmorte Ochsenbacken im
eigenen Saft mit Wurzelgemüwestreifen
dazu Kartoffelschnee 14,10

Bay. Ochsenlende (ca. 220 g),
rosa gebraten mit Speck-Kürbiskernkruste
auf saisonalem Gemüse und Kartoffelrösti 18,20

Geschmorte Lammstelze auf Thymiansauce,
Gemüse aus breiten Bohnen und Tomaten
dazu Rosmarin-Kartoffel-Rösti 15,10

Bayrische Biergulasch a la Staudham
mit Creme fraiche und hausgemachten
Semmelknödeln 13,60

Medaillons vom heimischen Reh,
rosa gebraten auf Apfel-Blaukraut mit
Steinpilzsauce und Kürbisnocken 19,20

šCordon bleuõ mit Frischkäse-Kürbis-
Schinken-Füllung dazu Preisbeeren
und Country Potatoes 14,20

Fisch

Ganze gebackene Forelle (fast grätenfrei)
mit Sc. Remoulade und Petersilienkartoffeln 13,20

Kross gebratene Filets von Zander und
Forelle auf Kürbis-Risotto, sautierte
Roter Beete und Apfel-Meerrettich 15,80

Etwas Süßes...

Mohn-Panna-Cotta mit
Mango-Kürbis-Sorbet (hausgemacht) 6,20