

Aufgeschäumtes Kressesüppchen	7,-- €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle vom Bio Hereford Rind	7,-- €
Tatar vom Bio Hereford Rind mit gebackenem Ei und frittierten Kapernäpfeln mit Brotkorb	15,-- €
mit Kartoffel Dippers	17,-- €
Gebratener Chicorée - Walnuss, Birne und Gorgonzoladressing (auch Vegan möglich) mit hausgemachtem Speck vom Schwäbisch Hällischem Landschwein	10,-- €
mit mariniertem bayerischem Tofu	10,-- €
Auberginen Tatar mit Salatbouquet und Pesto Brot	11,-- €
Hausgemachte Naschereien Leberwurst, Bratwurst, Griebenschmalz, Brotkorb	7,90 €
Gemischte Blattsalate mit handgemachten Falafel und Hummus	14,-- €
mit gebackenem Ziegenkäse und Pesto Brot	14,-- €
Schaschlik mit Kartoffel Dippers	13,50 €
abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat	9,90 €
gesottener Tafelspitz mit Meerrettich Sauce, Rahmwirsing, Drillingen und frischen Kren	20,50 €
Burger vom Bio Hereford Rind -hausgebackenes Brioche Bun- hausgemachte Burger Sauce, Bergkäse, eingelegte Zwiebel, Kartoffel Dippers	19,90 €
Wiener Backhendl vom Maishähnchen mit Kartoffel-Endiviensalat und Preiselbeer Mayonnaise	17,50 €
Regensburger Schnitzel vom Schwein -mit Meerrettich und Händlmaier Senf - dazu Kartoffel Gurkensalat und Preiselbeeren	17,50 €
Holzfallersteak vom Schwein mit Röstzwiebel, Kartoffel Dippers und Salat	17,50 €
Handgemachte Spinatknödel mit Nussbutter, Parmesan und Salat	15,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Rässkäse, Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebel und Salat	15,50€
Mini-Cheesecake mit Ruby Schokolade - und Waldfrucht Eis	9,-- €
Apfelkücherl mit Vanilleschaum und Joghurt Waldfrucht Eis	9,50 €