

# Empfehlung des Küchenchef's

## Suppen

<i>Feine Meerrettich - Creme - Suppe</i> mit karamellisiertem Apfel	€ 5,50
<i>Kalte spanische Suppe (Gazpacho)</i> mit Croutons und frischem Basilikum	€ 5,50

## Vorspeisen:

<i>Bunter Feld - Rucola - Salat</i> mit gebratenen Pfifferlingen getoppt mit Speckwürfeln und frischem Holzofenbaguette	€ 11,80
<i>Griechischer Bauernsalat</i> mit Hirtenkäse, Oliven, gebratener Zucchini und frischem Baguette	€ 9,60

## Hauptspeisen:

<i>Benny's Cheese Burger</i> Gegrilltes Aberdeen Angus Beef mit Cheddar Käse, Fleischtomate, Zwiebeln, Special Sauce in Brioche Brötchen belegt, dazu würzige Country Potatoes	€ 13,80
<i>Frische Rahmpfifferlinge</i> mit hausgemachtem Semmelknödel.	€ 13,80
<i>Scheyrer Schaufele an Dunkelbiersauce</i> mit Bayerisch Kraut und Semmelknödel	€ 14,80
<i>Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet an Krebsauce</i> auf Blattspinat und Basmati - Wildreis	€ 16,80

## Eine besondere Empfehlung des Küchenchefs

<i>Rosa gegrillter Lammrücken an Schalottensauce</i> mit buntem Bohnengemüse und Röstitalern	€ 19,80
<i>Tournedos vom Rinderfilet auf Chalottensoße</i> mit knackigem Grillgemüse und Röstitalern	€ 21,80
<i>Wildschweinbraten aus der Region an Pflaumensauce</i> dazu Speckbohnenbündchen und herzhaftes Kartoffelroulade	€ 17,80
<i>Im Speckmantel gebratene Wildschweinleende an Cognacsauce</i> mit buntem Grillgemüse und Kartoffelkroketten	€ 18,80
<i>Zart geschmortes Wildgulasch an Schalottensauce</i> mit Apfelblaukraut und Serviettenknödel	€ 16,80
<i>Im Sesammantel gegrilltes Thunfischsteak an Kokos - Zitronengras - Sauce</i> mit gebackenen Gemüsetaschen und Kräuterkartoffeln aus neuer Ernte	€ 18,90
<i>Für unsere Vegetarier</i>	
<i>Rustikale Kartoffel - Pilz - Pfanne</i> resch angebratene Kartoffeln aus neuer Ernte mit gebratenen Pfifferlingen mit buntem Gemüse getoppt und würzigem Cheddarkäse gratiniert	€ 10,80
<i>Feine Bandnudeln mit gebraten Pfifferlingen</i> getoppt mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan	€ 11,80

## Dessert:

<i>Erdbeerkaltschale</i> mit Eis der Tagesempfehlung und frischer Minze	€ 5,80
<i>Hausgemachter Grießkuchen nach altem Rezept</i> lauwarm serviert mit einer Kugel -Vanille - Eis und frischer Sahne	€ 5,50
<i>Windbeutel</i> mit Erdbeeren, Sahne und einer Kugel Vanilleeis gefüllt	€ 5,80
<i>Lauwarmer Topfenstrudel</i> mit Rosinen an Vanillesauce	€ 5,60

Sehr verehrte Gäste,

falls Allergien oder Unverträglichkeit besteht, wenden sie sich bitte an unserer Servicepersonal, sie händigen gerne unseren Allergien Ordner aus und beraten Sie gerne