

Empfehlung vom Küchenchef

Suppen:

Cremesuppe vom Broccoli mit Kräutercroutons € 5,50

Vorspeisen:

*Duett vom Graved Lachs und geräucherter Forelle
auf knackigem Feld – Rucola – Beet mit Bergbauernbrot* € 10,80

Hausgeräuchertes Wildbrett!

*vom Hirsch geräucherte Edelteile (Keule, Filet und Rücken)
auf buntem Radieserl – Rucola – Salat im Haus Dressing mit frischem Kren und Klosterbrot* € 11,80

Hauptspeisen:

Harry's American Style Burger

*vom Rind mit Cheddar Käse, Fleischtomate, Zwiebeln, Essiggurke, Special Sauce und Speck,
im Sesam Brötchen belegt, dazu Pommes* € 14,90

Eine besondere Empfehlung zur Wildwoche

Unser Wild beziehen wir ausschließlich aus der Region Scheyern/ Schrobenhausen und beziehen diese nur aus gewählten Jägern

*Rosa gebratenes Lendensteak vom Hirsch an Spitzmorchel - Rahm
mit Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten* € 19,80

*Zart geschmorter Hirschbraten aus dem Klosterforst an Hagebuttensauce
mit Apfelblaukraut und hausgemachten Serviettenknödel* € 17,80

*Im Rotwein geschmortes Wildgulasch (Hirsch, Reh und Wildschwein)
dazu Apfelblaukraut und Semmelknödel* € 16,80

*Im Haselnuss Mantel gebackenes Hirschschnitzel
mit buntem Zuckerschotengemüse und Süßkartoffelpommes* € 16,50

Für unsere Vegetarier

*Hausgemachte Kartoffel Gnocchi
getoppt mit buntem Spargel - Zuckerschoten – Gemüse und Parmesan* € 13,80

Dessert:

Lauwarmer Topfenstrudel mit Rosinen und Vanillesauce € 5,60

Erdbeerkaltschale mit hausgemachtem Mango – Sorbet und frischer Minze € 5,50

Topfenknödel mit hausgemachtem Walnuss – Eis und Aprikosenkompott € 5,50