

Empfehlung des Küchenchefs

Suppe

- Kürbissuppe* mit karamellisierten Kürbiskernen und aromatischen Kürbiskernöl € 6,90
Maronencremesuppe mit gebratenen Nüssen € 6,90

Vorspeise

- Cremiger Obatzter* reichlich ausgarniert mit Hausbrot € 8,90
Knackiger Wintersalat mit Orangenfilets, Pinienkernen
dazu gegrillte Rinderlendenstreifen und frischem Steinofenbaguette € 15,80

Besondere Empfehlung des Küchenchefs

- 1/2 Lugeder Bauernente an Natursauce*
aus oberbayerischer Aufzucht aus dem Landkreis Altötting
mit einem Kartoffelknödel und Apfelblaukraut dazu Preiselbeeren € 27,90
Scheyerer Schlemmerteller
1/4 Lugeder Bauernente und Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersauce,
mit einem Kartoffelknödel und Apfelblaukraut dazu Preiselbeeren € 25,90
Benny's Burger
Gegrillter Dry Age Ochsen Burger mit Cheddar Käse, Tomatensalsa,
mit Special Sauce im Brioche Brötchen belegt dazu Trüffelpommes und Sauerrahmdip € 18,80
Auf der Haut gegrilltes Wolfsbarschfilet an Trüffelsauce
dazu Wirsingtaschen und Kräuterkartoffeln € 24,50

Für unsere Vegetarier:

- Handgemachte zweierlei Bandnudeln mit Wirsing*
getoppt mit eingelegten Tomaten und Lauchzwiebeln € 18,90
Winterliches Grillgemüse auf cremigen Trüffel Risotto mit gehobeltem Parmesan € 18,50

Desserts

- Heidelbeere Traum*
Je zwei Kugeln Heidelbeere Buttermilch und Brombeere Eis mit frischen Früchten € 7,90
Schoko Kuss
Drei Kugeln Schokoladeneis mit Schlagsahne und Schokosauce € 7,90
Hausgemachter Kürbiskuchen
Lauwarm serviert, dazu Schlagsahne und a Kugel Eis vom Chocolate Chips € 8,80
Schokoladen Windbeutel
mit Schokomouse gefüllter Windbeutel und winterlichen Kirschragout € 8,50

Falls Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen, wenden sie sich bitte an unserer Servicepersonal, sie händigen gerne unseren Allergien Ordner aus und beraten Sie.