

• Empfehlung des Küchenchefs •

Suppen:

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Flusskrebse € 5,90

Creemesuppe vom Fenchel und Zuckerschote mit Paprika und Chilifäden € 5,50

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse
auf fruchtigem Melonen-Feld-Rucola-Salat im Mango-Dressing und ofenfrischem Steinofenbaguette € 12,50

Im Knoblauchöl gebratene Pfifferlinge
an Feld-Rucola- Salat im Balsamico Dressing, getoppt mit Mozzarella und frischem Steinofenbaguette € 12,50

Eine besondere Empfehlung

Benny's Pulled Pork Burger
Im eigenen Räucherofen schonend geräucherte Schweineschulter, belegt im Brioche Brötchen, Spezielsauce, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Süßkartoffelpommes € 15,80

Rescher Rollbraten vom Wammerl an Dunkelbiersauce
mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel € 15,80

In der Kräuter Marinade geschmorte Lammkeule an sautierten Pfifferlingen
dazu Speckbohnenbündchen und Thymiankartoffeln € 17,80

Bauerngröstl vom Schwein
mit Kartoffeln, Marktgemüse und gebratenem Spiegelei € 10,50

Rosa gegrilltes Entrecote mit Kräuterbutter,
Mango-Papaya Chutney, Peperonatagemüse und gebratenen Kräuter Risollekartoffeln € 18,90

Für unsere Vegetarier

Hausgemachte Tagliatelle geschwenkt in leichter Trüffelbutter,
getoppt mit Datteltomaten, Lauchzwiebeln und Parmesan € 15,80

Dessert:

Gefüllter Windbeutel mit frischem Kirschragout, Bourbon Vanilleeis und Sahne € 5,50

Klösterliche Dessertvariation
Kleine Auswahl aus der Süßen Küche, reichlich garniert € 6,80

Hoyer
GASTRONOMIE

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