

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



SUPPE

Exotische Mango-Curry-Suppe
mit hausgemachter Asia-Zigarillo

€ 6,50



VORSPEISEN

Vitello auf Bayrisch

*Kalbfleisch mit Meerrettichcreme, Radieserl und Sprossen,
gebratene Pfifferlinge und Baguette*

€ 12,90

Mediterrane Variation

*italienisches Gemüse, Knoblauchgarnelen, Parmaschinken,
Manchegokäse, dazu Baguette*

€ 13,50



VEGETARISCH

Sellerie-Schnitzel in der Kokoskruste

*an saftiger Curry-Pasta mit marinierten Austernpilzen,
dazu gemischter Salat*

€ 16,80

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



SALATVARIATION

mit Satespießen vom Schweinefilet

*mit frischer Honig-Ananas, gerösteten Cashewkernen
an fruchtigem Curry-Dressing*

€ 16,90

mit Hähnchenbrustfilet im Parmaschinken

*mit gehobeltem Grana Padano und gerösteten Pinienkernen
im Kräuter- und Sauerrahmdressing*

€ 16,90



FISCH

Filet vom Zander – frisch vom Fischhof Mulzer, Schwandorf –
*auf hausgemachten Rote-Beete-Spätzle
mit weißer Portwein-Meerrettichsoße und Salat*

€ 21,90



NOBLESS-KLASSIKER

Hähnchenbrust im Kräutermantel

auf Ratatouille, dazu Reis und Dip

€ 17,90

Zartes Lendensteak vom Black Angus

im Pfefferrahm mit frischem Pfannengemüse und Bratkartoffel

€ 24,80

Brust vom Weideochsen – niedertemperatur gegart –

auf Pfannengemüse und Portwein-Jus, dazu Stampf von 2erlei Kartoffel

€ 19,50

Schweinefilet vom Strohschwein mit Brezelkruste

*auf hausgemachten Bergkäse-Spätzle mit frischen Pilzen in Rahm
und gemischtem Salat*

€ 19,50

Cordon bleu auf unsere Art

*vom Strohschweinrücken – regional vom Brunnerhof, Schwandorf-Richt –
mit Bratkartoffel, dazu hausgemachtes Cranberry-Ketchup und gemischter Salat*

€ 18,90

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



PASTA

Tagliatelle im Trüffel-Pesto

dazu gebratene Garnelen, Rucola, geschmolzene Kirschtomaten und Parmesan

€ 19,80

Tagliatelle mit Parmaschinken

und Streifen von der Hähnchenbrust in Sahnesoße mit geschmolzenem Grana Padano, dazu gemischter Salat

€ 16,90



DESSERT

Mousse au Chocolat

an cremiger Mango und frischen Früchten

€ 7,90

Kartoffel-Cocos-Bällchen mit Mascarpone

und Ananas an Eiscreme Vanille

€ 8,00

MITTAGSKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



VORSPEISEN

- | | |
|--|--------|
| Maronen-Pilz-Cremesuppe
<i>mit Croûtons</i> | € 6,50 |
| Rinderkraftbrühe
<i>mit hausgemachten Leberspätzle und feinen Gemüsestreifen</i> | € 5,50 |



HAUPTGERICHTE

- | | |
|--|---------|
| VEGETARISCH // Spinat-Käseknödel
<i>auf Steinpilzrahm mit Salbeibutter, Pinienkernen, Parmesan, Pfannengemüse und gemischter Salat</i> | € 16,80 |
| Nackenbraten vom Strohschwein – Brunnerhof Schwandorf-Richt –
<i>in der Natursoße mit Knödel und Salat</i> | € 13,90 |
| Geschmortes Weiderind
<i>im pikanten Pfefferrahm mit Knödel und gemischtem Salat</i> | € 16,90 |
| Kalbsrahmbraten
<i>mit Knödel und gemischtem Salat</i> | € 16,90 |
| Hirschkalbsbraten von der Keule
<i>mit Blaukraut und Speck-Semmelknödel und Preiselbeeren</i> | € 19,50 |
| Zwiebelrostbraten vom Black Angus
<i>mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i> | € 23,80 |
| Wiener Schnitzel vom Strohschweinrücken – Brunnerhof Schwandorf-Richt –
<i>mit Pommes und gemischtem Salat</i> | € 14,80 |
| Schweinefiletmedaillons
<i>auf frischen Pilzen in Rahm mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i> | € 17,90 |
| Filet vom Wildlachs
<i>auf Pfannengemüse mit Basmatireis und Kalamansi-Zitronensoße</i> | € 21,80 |
| Tagliatelle mit Garnelen
<i>und knackigem Wok-Gemüse im Green-Curryrahm</i> | € 19,50 |



DESSERT

- | | |
|---|--------|
| Mousse au Chocolat
<i>an cremiger Mango und frischen Früchten</i> | € 7,90 |
| Vanilleeis von Mövenpick und Glühwein-Beeren und Sahne | € 6,80 |