

SUPPE

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen
€ 6,9

Spargelcremesuppe
mit Einlage
€ 8,5

VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäse
Rucola | Himbeervinaigrette | Walnüssen
€ 15,9

Mozzarella im Speckmantel gebraten
bunte Blattsalate
€ 13,9

Rindertartar
fein mariniert mit gesalzener Butter | frittierten Kapern | Trüffel-Mayonnaise
€ 17,9

Feinste Meeresfrüchte
gebratene Riesengarnele | Octopus | Calamari
Rucola | Kirschtomaten | Parmesanspäne | Aioli
€ 17,9

Vitello Tonnato
Thunfisch-Kapern-Sauce
€ 17,9

HOF SALATE

Bunte Salatplatte

Ziegenkäse | Oliven | rote Zwiebeln

€ 16,9

Bunte Salatplatte

gebratenes Zanderfilet | Lachsforellenfilet | 2 Stück Garnele | Aioli

€ 25,9

Bunte Salatplatte

Thunfisch | Oliven | Zwiebeln

€ 16,9

Beilagen Salat

€ 6,9

NUDELN & VEGETARISCH

Fagottini

gefüllt mit Gorgonzola

leichte Sahnesauce | Blattspinat | Walnüssen

€ 16,9

Tagliatelle mit Ochsenfetzen (von der Rinderlende)

Champignons | grünem Pfeffer

€ 17,9

Variation von Ravioli und Maultaschen

Rote Bete | Meerrettich | Rucola | sautierten Waldpilzen | Parmesan

€ 17,9

Ofenkartoffel mit Frischkäse-Gouda-Rosmarin überbacken

bunte Blattsalate

€ 17,5

Gnocchi in Olivenöl

gebratenen Octopus | Zucchini | Paprika | kandierte Kirschtomaten | Thymian

€ 22

Feinste Meeresfrüchte

(Garnelen, Octopus und Calamari)

Bärlauchspaghetti | mariniertem Gemüse | Rucola | Parmesan

€ 25,5

FISCH & FLEISCH

Variation von Lachsforellenfilet und Zanderfilet

Blattspinat | junge Kartoffeln in der Schale | Weißweinsauce
€ 27

Pfeffersteak von der argentinischen Anguslende

Bratkartoffeln | Speckbohnen
€ 29,8

Wiener Schnitzel

Pommes frites | Preiselbeeren
€ 24,8

Zwiebelrostbraten

Speckbohnen | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln
€ 29,8

Gebratene Kalbsleber

Apfelragout | Kartoffelpüree | Kalbsjus
€ 23,5

Surf and Turf

gebratenes Rinderfilet | 3 Stk. Riesengarnelen
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Aioli
€ 38,9

Wildschweinsteak aus heimischer Jagd

Haselnussspätzle | sautierten Pilzen | Wildjus
€ 28,9

Wildschweingulasch aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Sahne

hausgemachte Spätzle
€ 25,5

300g Entre Cote Steak von der bayrischen Färs

Kräuterbutter | mariniertes Gemüse | Rosmarinkartoffeln
€ 39

FÜR DIE KLEINEN

Portion Pommes frites
€ 4,9

kleines Kinderschnitzel
Pommes frites
€ 8

Spätzle
mit Soße
€ 4,9

DESSERT

Feine Käseauswahl
von unserem Maitre Fromager Günther Abt
€ 11

Vanilleeis
heißen Himbeeren | Sahne
€ 7,5

Affogato
Espresso | Vanilleeis | Sahne
€ 5,9

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis
€ 8,5

Creme Brûlée
Kirschkompott | Himbeer-Sorbet
€ 8,5

Mousse au Chocolate
Pistazieneis
€ 8,5