

« Tagesessen » auf Empfehlung

Montag bis Samstag € 9,50

Freitags-Fisch € 10,50

Sonn- und Feiertags € 13,50

inkl. Quellwasser



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF

RESTAURANT

WEINGUT · CATERING

-SUPPEN-

Fruchtige Strauchtomatensuppe

mit Basilikumsahne und gegrilltem Garnelenspieß

€ 8,50

-KLASSIKER-

Hausgemachte Fleischküchle

mit Kartoffelsalat ^{2,3)} € 16,50

Hausgemachte Maultaschen ^{1,2)}

mit geschwenkten Champignons, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

€ 18,-

Saftiges Rahmgulasch ^{-vom Bürgermeisterstück-}

mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons € 18,50

Cordon bleu vom Jungschwein ¹⁾

mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,

dazu Speck-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat ^{2,3)} € 19,50

"Fleiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein an Rieslingrahmsöße mit Maultasche ^{1,2)},

Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle € 21,50

-DESSERT-

Rahmeis von der Bourbonvanille

mit heißen Himbeeren € 7,50

Crème brûlée von Madagascar-Vanille

mit eingelegten Zwetschgen und weißem Kaffee-Eis

€ 8,50

Geeistes Törtchen

von weißem Schokoladenparfait

mit Rohrzuckerkruste & Passionsfruchtsoße

€ 8,50

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker
3) Farbstoff

- HAUPTGERICHTE-

Kalbstafelspitz, rosa gebraten **-kalt aufgeschnitten-**
mit Seccotomaten – Thunfischkrem und Pesto – Kartoffelsalat 2,3)
€ 18,-

Backendl "Wiener Art"
mit Kartoffel-Gurkensalat 2,3), Blattsalaten
und Radieschen-Remoulade € 18,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle 
mit geschmelzten Markklößchen, bunten Frühlingsrübchen
und Butterspätzle € 23,-

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Peccorinokruste , kremigem Rattatouille und hausgemachten Schupfnudeln
€ 26,-

Schnitzel vom Kalbsrücken
"Wiener Art" in Brezelpanade mit Preiselbeeren
und Rahmgurken-Kartoffelsalat 2,3)
€ 26,-

"Rosenheimer Schmankerl"
Schnitzel vom Kalbsrücken mit Meerrettich-Brezn-Kruste,
Weißkrautbratkartoffeln und Süßem Senf-Schmand
€ 26,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
- vom heimischen Weiderind-
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller 2,3) € 24,-

- FISCH -

Filet von der Lachsforelle
auf der Haut gebraten, mit geschwenkten Champignons, Kirschtomaten
und Lauchzwiebeln, dazu Butterkartoffeln € 21,-

-VEGETARISCH-

Bunte Blatt- und Rohkostsalate
mit Cassisbalsamessig, Feta und geminzter Wassermelone
€ 17,-

Pappardelle
mit Kräuterseitlingen, gezupftem Mozzarella und mediterranem Gemüse
€ 18,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING