

## *Suppen*

*Provenzalische Fischsuppe mit Fischfilet, Gambas,  
Grünschalmuscheln und hausgemachte Rouille, dazu Brot* € 13,90

## *Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte*

*Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten,  
gerösteten Pinienkernen, Kernöl, Brot* € 13,90

*Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit  
getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Kernöl, Brot* € 14,90

*Gegrillter Scamorza auf geröstetem Brot und Salatbouquet* € 12,90

*Oktopus-Carpaccio mit Zitrusöl, Meersalz und Rucola* € 14,50

*Gegrillte Ammersee Saiblingsfilet auf Fregola Sarda Salat* € 15,00

*Gebratene Staffelsee Bärlauchbratwürstel mit Salat, Dijonsenf  
und Brot* € 14,50

*Schweizer Wurstsalat mit Brot* € 10,90

*\*bei Gerichten, zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 3,50 € pro Brotkorb*

## Hauptgericht

<i>Mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Salbeibutter geschwenkt geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 18,50
<i>Safran Risotto mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	€ 19,90
<i>Gegrillte Gemüsepolenta auf fruchtige Tomatensugo, dazu Gorgonzola</i>	€ 17,50
<i>Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Parmesan und Salat</i>	€ 18,50
<i>Loin Ribs vom Schwein mit Rosmarinkartoffel und hausgemachtem Aprikosen-Chutney, dazu Salat</i>	€ 21,90
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 17,90
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 24,90
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	€ 35,90
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	€ 24,50

## Dessert

<i>Holunderblüten-Topfenschaum</i>	€ 5,90
<i>Crème Brûlée</i>	€ 6,50