



ALS APERITIF

Crodino (alkoholfrei)

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack 0,1 l 3,- Euro

Prisecco Rosenzauber (alkoholfrei) Manufaktur Jörg Geiger

Go ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt, aus Apfel, Himbeere und Brombeere und Rosenwasser 0,1 l 3,90Euro

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage. 0,1 l 3,90 Euro

Hugo

Cocktail aus Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser 0,2l 4,80 Euro

Lillet Wild Berry

Cocktail aus Lillet, Schweppes Wild Berry Himbeeren 0,2l 4,80 Euro

Aperol Spritz

Cocktail aus Prosecco, Aperol Mineralwasser und Orangen 0,2l 4,80 Euro

John Collins

Bombay Sapphire Gin mit Zitronensaft, Läuterzucker & Soda 0,2l 4,80 Euro

Pastis „51“ Classique

Anis-Kräuterlikör mit Eiswasser aufgefüllt 0,2l 3,90 Euro

Unser Sommermenü

Gratiniertes Ziegenkäse auf Balsamico-Zwetschgen
mit Rucola und hausgemachtem Kräuterbrot

Melonen-Ingwersüppchen
mit gebeizter Lachsforelle

Rosa gebratener Rücken und Hüfte vom Jura-Distl-Lamm
mit Topinambur (*Erd-Artischocke*), weißem Bohnenpüree und kräftiger Burgundersauce

Tonkabohnen-Crème brûlée
mit marinierten Kirschen und hausgemachtem Meersalz-Lavendeleis

<i>als 3Gang (ohne Ziegenkäse)</i>	39,--€	<i>Weinbegleitung</i>	+9,-- €
<i>als 4 Gang</i>	48,50€	<i>Weinbegleitung</i>	+13,-- €

VORWEG

Hausgemachtes Kräuterbrot
mit Premium-Jordan-Olivenöl und Rosmarin-Meersalz 2,80 €

VORSPEISEN & SALATE

Carpaccio vom Birgländer Bio Weideochsen
mit frisch geriebenem Parmesan, Salatspitzen
und hausgemachtem Kräuterbrot 10,50 €

Gratiniertes Ziegenkäse auf Balsamico-Zwetschgen
mit Rucola und hausgemachtem Kräuterbrot 10,80 €

Gegrillter Oktopus & Serrano Schinken
mit Zucchini Antipasti und hausgemachten Kräuterbrot 13,50 €

Rucolasalat mit Himbeerdressing
mit Speck & Croutons und hausgemachtem Kräuterbrot 7,80 €

Großer bunter Salat mit Balsamicodressing
mit gebratener Hendlbrust und hausgemachtem Kräuterbrot 8,80 €

SUPPEN

Kräftige Rinderbrühe
mit Leberknöckeln und Pfannkuchenstreifen 3,50 €

Tomatencremesuppe
mit Parmesan 4,50 €

Melonen-Ingwersüppchen
mit gebeitzter Lachsforelle 5,80 €

VEGETARISCH

Piccata Milanese vom Austernpilz
Austernpilze in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit hausgemachten Tagliatelle,
Tomatensauce und gemischtem Salat 12,80 €

FISCH

Gebratenes Filet vom Mainzander
auf Perlgrauenrisotto mit Wildkräuter-Sauce und gemischtem Salat 15,80 €

Filet vom bretonischen Seeteufel
auf cremigem Zitronenrisotto
mit asiatischem Gemüse und Teriyaki-Sauce 24,50 €

Kleines Fischgericht

Frische Holländische Premium Matjes
nach Hausfrauenart mit Salatgarnitur und jungen Kartoffeln 12,50 €

SCHWEIN

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Kartoffelsalat oder Pommes-frites und gemischtem Salat	9,50 €
Schweinelendchen in Honig-Senfsauce mit Kartoffelkräpfen und gemischtem Salat	14,50 €
Gegrilltes Kotelett-Steak vom spanischen Iberico Schwein auf weißem Bohnenpüree, Grillgemüse und Sauce Café de Paris	18,80 €

GEFLÜGEL

Gebratene Poulardenbrust auf Grillgemüse mit hausgemachten Tagliatelle und kräftiger Burgundersauce	15,50 €
---	---------

LAMM

Rosa gebratener Rücken und Hüfte vom Jura-Distl-Lamm mit Topinambur (<i>Erd-Artischocke</i>), weißem Bohnenpüree und kräftiger Burgundersauce	25,80 €
---	---------

WILD

Wildererteller vom heimischen Wildschwein mit Semmelknödel, kräftiger Burgundersauce, Preiselbeeren und gemischtem Salat	14,80 €
--	---------

BIRGLÄNDER BIO-RIND VON FAMILIE HELDRICH

Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind mit Kloß und gemischtem Salat	12,80 €
Sunzendorfer Summerburger saftiges Hacksteak mit pikanter BBQ-Sauce, Zwiebeln, Rucola und Bacon	11,80 €
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat	22,50 €

DESSERTS

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Prosecco aufgefüllt	5,80 €
Tonkabohnen-Crème brûlée mit marinierten Kirschen und hausgemachten Meersalz-Lavendeleis	7,50 €
Unser Dessert-Quartett Hausgemachtes Rum-Rosinen-Trüffeleis, Tonkabohnen-Crème brûlée, milder Williamsbrand und ein kleiner Café au lait	8,90 €
Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern mit eingelegtem Zwetschgen und Mandel-Amarettoschaum	8,90 €
Kugel Hausgemachtes Eis #Meersalz-Lavendel #Rum-Rosine-Trüffel #Erdbeersorbet	2,80 €

UNSERE SOMMERWEISSE

Mandarina Bavaria

Das Spezialbier ist etwas stärker als herkömmliches Weißbier und wurde während der Lagerung und Reifung kalt gehopft. Der fruchtige Spezialhopfen Mandarinina Bavaria verleiht dem Bier ein exotisches Bouquet und angenehm fruchtiges Aroma, das von einer Mandarinen-/Orangennote geprägt ist.

0,5l

3,80 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

oder fragen Sie nach unserer Weinkarte

Zu Schweinelende, Schnitzel, Matjes 0,2 l 4,80 €

Silvaner // Die Jungen Frank'n // Franken // Weingut GWF Franken

In der Nase klingen feine Fruchtaromen an, Exotische gelbe Früchte, saftig. Eine anregende mineralische Ader und eine erdige Note kommen hinzu.

Zu Zander, Poulardenbrust 0,2 l 5,80 €

Rivaner // Leiselheimer Vulkanfelsen // Baden // Weingut Graf von Kageneck

Jugendliche Frische und ein Schöner blumiger Charakter. Feine Muskatnoten, aufgrund seiner geringen Säure und seiner besonderen Ausbauart schmeckt er fast cremig

Zu unseren Vorspeisen & Seeteufel 0,2 l 6,80 €

Gelber Muskateller „Der Hintausige“ // Weingut Laurer // Weinviertel

Helles Grüngelb, bilderbuchartig, Hollerblüten, Zitronenzesten, Veilchen, Muskatnuss, knackig frische Säure, viel Spaß

Zu, Salaten, Piccata 0,2 l 5,40 €

Cool Pink // Zweigelt Rose // Weingut Laurer // Weinviertel

Be cool , Be pink

Schönes Kirscharoma, leicht, einfach cool

Zu Wildgerichten & Sauerbraten 0,2 l 6,40 €

Blauer Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel

Mit seiner fruchtigen Nase und dem typisch ausgeprägten Bukett, den Aromen von Kirschen und Beeren lädt dieser Wein zum Genießen ein. Dunkles Rubinrot mit violetten Farbtönen im Glas, am Gaumen harmonisch-schmelzige Extraktsüße mit samtigen Tanninen

Zu Steaks, Iberico & Lamm 0,2 l 6,20 €

Malbec // Weingut Trapiche // Mendoza, Argentinien

Vielschichtige Aromen von reifen roten Früchten und dunkler Schokolade umgarnen die Nase. Dieser Malbec zeigt sich hier von seiner besten Seite. Am Gaumen ist er seidig und geschmeidig. Angenehmes Barrique Aroma

EISBECHER

Gemischtes Eis mit Sahne	4,6	4,00 €
Vanille-,Erdbeer-und Schokoladeneis		
Alt-Wiener Eiscafe	7	4,50 €
2 Kugeln Vanilleeis in kräftigem Mocca mit Sahnehaube		
Nizza	4,6	5,50 €
Schokoladen -und Vanilleeis mit heißen Rum-Kirschen und Sahne		
Madagaskar		5,50 €
Nuss-und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne		
San Francisco	4,6,10	5,50 €
Stracciatella Eis mit Waldbeerenragout und Sahne		
Heiße Liebe	4,6	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		

HEIßGETRÄNKE

Kännchen Kaffee	7	3,40 €
Tasse Kaffee	7	1,80 €
Cappuccino	7	2,20 €
Espresso		1,90 €
Espresso Macchiato	7	2,00 €
Ristretto	7	1,90 €
Latte Macchiato	7	2,60 €
mit einem Schuss Mandellikör		3,20 €
Chococcino	7	2,60 €
Milchkaffee	7	2,20 €

*alle Kaffee-Spezialitäten bereiten wir für Sie auch gerne koffeinfrei zu
Wir verwenden ausschließlich
Fair Trade Kaffee
von der Coffee Roasting Company aus Sulzbach-Rosenberg
www.coffee-roasting-company.com*

Heiße Schokolade	6	2,20 €
Glas Tee		1,70 €
Pfefferminz, Kamille, schwarzer Tee 7, grüner Tee 7, Früchtetee		

*Dazu ein Stück hausgemachten Kuchen oder Torte
fragen Sie einfach nach unserer separaten Kuchenkarte*

BROTZEITEN

2 hausgemachte dicke Bratwürste mit Kraut und Brot, sauer oder mit Kartoffelsalat		4,60 €
3 hausgemachte dicke Bratwürste mit Kraut und Brot, sauer oder mit Kartoffelsalat		6,10 €
1 hausgemachter Bauernseufzer kalt mit Brot mit Kraut und Brot		3,00 € 4,00 €
2 hausgemachte Bauernseufzer kalt mit Brot	5	5,40 €
mit Kraut und Brot		6,40 €
Portion Hausmacher Stadtwurst kalt mit Brot,	5	4,00 €
mit Kraut oder sauer mit Brot		5,00 €
Port. Leberkäs kalt mit Brot	5	4,00 €
angebräunt mit Ei und Kartoffelsalat		6,00 €
Currywurst mit Pommes	5,2	5,50 €
Wurstsalat mit Brot	5	5,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	5	6,10 €
Schinken,-Wurst-oder Käsebro	5	3,90 €

UNSERE HEIMISCHEN LIEFERANTEN

Bio Weideochsen, Säfte	Familie Heldrich, Frechetsfeld; Birgland
Kälber	Familie Herrmann, Dollmannsberg; Birgland
Schweine	Metzgerei Kohl, Frechetsfeld; Birgland
Jura Distl Lämmer & Zicklein	Familie Inzelsperger, Lengenloh; Amberg
Gemüse	Familie Müller, Alfeld & Bauern aus dem Knoblauchsland
Kräuter	Eigenanbau
Enten, Gänse, Hähnchen	Familie Hofmann, Neukirchen am Brand
Kartoffeln	Familie Graf, Hahnbach
Brot & Gebäck	Familie Grünthaler, Neukirchen sowie viel Selbstgebackenes
Hirsch, Wildenten, Feldhasen	Geilersdörfer Karlo, Jagdrevier Kohlberg
Reh, Wildschwein	Michael Sommer, Jagdrevier Sunzendorf

GETRÄNKE

Biere

0,5 l Veldensteiner Lager vom Fass		2,80€
0,5l Veldensteiner Pils		3,00€
0,5l Veldensteiner Hefeweizen vom Fass		3,00 €
0,5l Veldensteiner Landbier		3,00 €
0,5l Veldensteiner Hefeweizen „Leicht“		3,00 €
0,5l Veldensteiner Hefeweizen „Alkoholfrei“		3,00 €
0,5l Kaiser Kristallweizen		3,00 €
0,5l Kaiser alkoholfreies Bier		3,00 €

Alkoholfrei

0,75l Teinacher Mineralwasser medium oder still		4,60€
0,5l Teinacher Mineralwasser medium oder still		2,80€
0,25l Teinacher Mineralwasser medium oder still		1,90€
0,5 l Frucade Tafelwasser		2,00€
0,4l Frucade Orangenlimonade	3,4	2,70€
0,4l Frucade Zitronenlimonade	3,4	2,70€
0,4l Frucade Cola	4,7	2,80€
0,4l Frucade Cola Mix	4,6,7	2,80€
0,5l Coca Cola light	4,6,7,10	
0,4l Apfel-,Orangen-oder Traubensaftschorle		3,20€
0,4l Bio-Saftschorlen Apfel, Apfel-Quitte, Apfel-Johannisbeere vom Biolandhof Heldrich		3,20€

*Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben
wenden Sie sich an uns oder unser Servicepersonal
Ihre Familie Laurer*

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = Mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Süßungsmittel, 7 = Koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 =enthält eine Phenylaninquelle