

## Jedermannkarte

### Bunte Salate - mit Jedermann dressing mariniert

Jedermann Salat - großer bunter Salat mit Croûtons und Kernen	8,20 €
als Beilagensalat	3,90 €
Salat mit gebratenen Streifen von der Hühnchenbrust	14,90 €
Salat mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet	15,60 €
Salat mit gebratenen Streifen vom Rind	16,90 €

### Jedermann – einfach gut

Currywurst (120g) mit Jedermann-Currysoße und Pommes	8,40 €
Schnitzel Wiener Art vom Schwein (Oberschale, 130g), mit Pommes oder Röstkartoffeln und kleinem Salat (kl. Portion 10,90 €)	14,20 €
Wildschnitzel von der Hirschoberschale im Brezn-Mantel, Estragon- Rahmkartoffeln, Salatbouquet und Preiselbeeren (kl. Portion 10,50 €)	14,60 €

### Kinder

„Chicken-Fingers“ - Hühnerstreifen (selbst paniert) mit Pommes	5,90 €
Fischstäbchen von der Schambacher Lachsforelle (selbst paniert) mit Pommes	5,90 €
Nudeln mit Tomatensoße	6,50 €
Pommes Frites mit Mayonnaise oder Ketchup	4,20 €

Sollten Sie eine Stoffserviette wünschen, geben Sie bitte einfach beim Service Bescheid.

Neu: wir haben Parmesan von unserem Restaurant verbannt – nun haben wir lange gereiften Hartkäse nach Parmesanart von der Biokäserei Wohlfahrt aus der Oberpfalz.

Seit dem 24.03.2016 sind wir Bio-Zertifiziert – Kontrollnr. **DE-ÖKÖ-037**. Das heißt nicht, dass nun all unsere Produkte „Bio“ sind. Wir möchten aber den Anteil ökologisch produzierter Waren stetig ausbauen. Folgende Produkte verarbeiten wir ausschließlich aus Bio-Erzeugung: Milch – Naturland Fair von Berchtesgadener, Eier aus Bayern, Mehl aus Bayern und Zitrusfrüchte. Der Kaffee und Espresso ist Bio und fair gehandelt aus der Rösterei Heinrich in Hengersberg. Biokuvertüre fair gehandelt von Original Beans. Der Bioheumilchkäse kommt von der Käserei Berl aus Thannhof 3 bei Ascha, Das Leinöl vom Biohof Jahrstorfer aus Eichendorf.

**Sehr geehrte Damen und Herren, da unser Zwischenhändler für Fleisch nicht biozertifiziert ist, dürfen wir die bisherigen Speisen nicht mehr als "bio" bezeichnen.**

Das Wildfleisch für das Schnitzel kommt Ausschließlich aus einer Jagd bei Furth im Wald. Die Lachsforelle vom Gegenfurtner aus Schambach.

Zu Fragen nach Allergenen und Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir nehmen Unverträglichkeiten sehr ernst. Bitte fragen Sie in jedem Fall nach, wir werden Ihnen einen reibungslosen Abend beschere.

## Suppe

Thai Curry Suppe mit Gemüsestreifen, Sesam und frischem Koriander (vegan) 4,60 €

## Steak/Fleisch

Schweinefilet mit Röstkartoffeln, buntem Gemüse und Rotwein-Jus 18,20 €

Rinderfilet (200g) von der deutschen Färse mit frittiertem Stampfkartoffel mit Knoblauch und Petersilie. Dazu reichen wir eine kräftige Knochenjus und einen kleinen Salat 26,00 €

*Kleine Portion (150 g)* 21,00 €

## Dessert

Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen 3,20 €

Affogato - eine Kugel Vanilleeis mit heiß gebrühtem Espresso 3,20 €

Sollten Sie eine Stoffserviette wünschen, geben Sie bitte einfach beim Service Bescheid.

Neu: wir haben Parmesan von unserem Restaurant verbannt – nun haben wir lange gereiften Hartkäse nach Parmesanart von der Biokäserei Wohlfahrt aus der Oberpfalz.

Seit dem 24.03.2016 sind wir Bio-Zertifiziert – Kontrollnr. **DE-ÖKÖ-037**. Das heißt nicht, dass nun all unsere Produkte „Bio“ sind. Wir möchten aber den Anteil ökologisch produzierter Waren stetig ausbauen. Folgende Produkte verarbeiten wir ausschließlich aus Bio-Erzeugung: Milch – Naturland Fair von Berchtesgadener, Eier aus Bayern, Mehl aus Bayern und Zitrusfrüchte. Der Kaffee und Espresso ist Bio und fair gehandelt aus der Rösterei Heinrich in Hengersberg. Biokuvertüre fair gehandelt von Original Beans. Der Bioheumilchkäse kommt von der Käserei Berl aus Thannhof 3 bei Ascha, Das Leinöl vom Biohof Jahrstorfer aus Eichendorf.

**Sehr geehrte Damen und Herren, da unser Zwischenhändler für Fleisch nicht biozertifiziert ist, dürfen wir die bisherigen Speisen nicht mehr als "bio" bezeichnen.**

Das Wildfleisch für das Schnitzel kommt Ausschließlich aus einer Jagd bei Furth im Wald. Die Lachforelle vom Gegenfurtner aus Schambach.

Zu Fragen nach Allergenen und Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir nehmen Unverträglichkeiten sehr ernst. Bitte fragen Sie in jedem Fall nach, wir werden Ihnen einen reibungslosen Abend bescherehen.