

## Jedermannkarte

### Bunte Salate - mit Jedermann dressing oder Basilikumvinaigrette

Jedermann Salat - großer bunter Salat mit Croûtons und Kernen 8,20 €  
als Beilagensalat 3,90 €

Salat mit gebratenen Streifen von der Hühnchenbrust – aus Freilandhaltung von Hermann Völkl aus Rattenberg 14,90 €

Salat mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet\* 15,60 €

**Wir empfehlen ganz besonders:** 15,60 €

Salat mit bayerischem Powerfood – gebackenen Bioheumilchkäse, Nüssen, Apfel, Hafercrunch und etwas Bioöl.

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 €

Kinderschnitzel\* mit Pommes oder Bratkartoffel 7,20 €

**Fragen Sie uns gerne nach Gemüsesticks oder auch angeschwenktem Gemüse für Ihre Kleinen.**

Sollten Sie eine Stoffserviette wünschen, geben Sie bitte einfach beim Service Bescheid.  
Kleine Portionen sind bei sämtlichen Gerichten möglich - bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

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 – Biohof Berl, Steinach und 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 Käseerei Berl aus Thannhof 3 bei Ascha, Das Öl für den Powerfoodsalat vom Biohof Jahrstorfer aus Eichendorf.

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

Das Hühnchenfleisch kommt aus Rattenberg – aus der 100% Freilandhaltung von Hermann Völkl.

Das Wildfleisch für das Schnitzel kommt ausschließlich aus einer Jagd bei Furth im Wald. Das Reh kommt von verschiedenen Jägern aus dem Landkreis 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 beschern.

## Suppe

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

## Sorbet

Gerne servieren wir Ihnen ein erfrischendes Sorbet - tagesaktuell - mit Crumble oder mit Sekt aufgegossen im Weinglas 3,20 €

## Saisonale Pasta

Winter-Pasta mit Roter Bete, Haselnüssen, Maronen, Bavaria-Blue-Mascarpone und Bio-Orangenfilets 14,80 €

## Steak/Fleisch/Fisch

Teri Yaki Lachsforelle - Gebratenes Filet von der Schambacher Lachsforelle mit Süßkartoffelcreme, buntem Gemüse und Teri Yaki Soße 17,90 €

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

Gebratener Rücken vom einheimischen Reh an Süßkartoffelcreme und Preiselbeer-Wild-Jus. Dazu reichen wir warmes, roh mariniertes Blaukraut. 21,00 €

Rinderfilet von der deutschen Färse (200g) mit Bratkartoffeln und Salatbouquet. Dazu reichen wir eine kräftige Jus  
Kl. Portion (150g) 26,00 €  
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.  
Kleine Portionen sind bei sämtlichen Gerichten möglich - bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

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 – Biohof Berl, Steinach und 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 Öl für den Powerfoodsalat vom Biohof Jahrstorfer aus Eichendorf.

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

Das Hühnchenfleisch kommt aus Rattenberg – aus der 100% Freilandhaltung von Hermann Völkl.

Das Wildfleisch für das Schnitzel kommt Ausschließlich aus einer Jagd bei Furth im Wald. Das Reh kommt von verschiedenen Jägern aus dem LandkreisDie 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 beschern.