

APERITIF

		€
Prosecco	0,1 l	4,90
Belsazar Sprizz (Vermouth, Sekt, Mineralwasser, Zitrone)	0,2 l	7,50
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe)	0,2 l	7,50
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren)	0,2 l	7,50

Neben der oben stehenden Auswahl finden Sie weitere Aperitifs in unserer Barkarte.

VORSPEISE

Bunt gemischter Beilagensalat		7,50
Ziegenkäse-Panna cotta auf Gewürzerde, mariniertem Baby Leaf Salat und Thymianhonig		15,50
Sellerie, mit Ahornsirup gebeizt, vegan dazu Gazpacho vom grünen Apfel, eingelegte Radieschen und Heidelbeeren		16,00
Hausgebeizter norwegischer Lachs auf Gurken-Chili-Avocadosalat mit Gazpacho vom grünen Apfel und Baby Leaf Salat		20,00
Rindercarpaccio mit Baby Leaf Salat, Balsamico-Champignons, Pesto, eingelegten Radieschen und gehobeltem Parmesan		20,50

SUPPE

Bayerische Kartoffelsuppe mit mild geräuchertem, gebratenem Speck, Karotte, Sellerie und frittiertes Petersilie	klein	7,50
	groß	10,50

VEGETARISCH UND VEGAN

	€
Grüne Bergkäsespätzle mit konfierten Kirschtomaten und Röstzwiebeln	15,50
Kartoffel-Karottenrösti <i>vegan</i> mit Erbsenguacamole, Kirschtomaten und gebratenen Champignons	17,50
Orientalisches Curry aus Kichererbsen und Linsen <i>vegan</i> mit frischem Ingwer, Kokosmilch und Babyspinat, dazu Süßkartoffel mit Sesam	19,50

FISCH

Black Tiger Garnelen mit Gremolata aus Rucola und Tomate, auf Zitrusrisotto und Parmesan	23,00
Im Ganzen gebratene Forelle, hohl ausgelöst, mit geschmolzener Zitronen-Petersilienbutter, konfierten Kirschtomaten und Salzkartoffeln	26,00
Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce, getrockneten Tomaten und Erbsen-Kartoffelcreme	29,00

FLEISCH

	€
Bunt gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und gerösteten Kerndl	16,00
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus, Kartoffel- und Semmelknödel sowie Krautsalat	19,50
„Miesbacher Geschichten“ Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Knoblauch gebraten, mit gerösteten Brotscheiben und gemischtem Salat	24,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Speck-Bratkartoffeln und Preiselbeeren	29,00
Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Rotweinschalotten und Knoblauch-Kartoffelpüree	30,50
Rumpsteak vom Weiderind mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus	33,00

DESSERT

Gebratenes Vanilleeis auf Beerenkompott	8,50
Dreierlei Sorbet <i>vegan</i> mit exotischem Frucht-Minzsalat	8,50
Rostiger Ritter mit Zimt-Zucker und Schokoladensauce auf Beerenragout	9,50
Hausgemachter offener Schokokuchen mit flüssigem Kern, Beerenragout und Vanilleeis	9,50

KINDERKARTE

	€
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	4,50
Asterix und Obelix Kartoffel- und Semmelknödel mit Bratensauce	6,00
Kleiner Italiener Penne mit Tomatensugo und Parmesan	7,00
Käpt'n Blaubär Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	8,50
Schniposa Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und kleinem Salat	10,50
Eine Kugel Eis mit Waffel (Erdbeer Schokolade Vanille)	1,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	l	€
Adelholzener Mineralwasser medium l still	0,25	2,90
	0,50	4,50
	0,75	5,80
Coca Cola ¹²⁶ Coke Zero ¹²⁶⁸ Fanta ¹² Zitronenlimo ¹² Cola Mix ¹²⁶	0,20	2,90
	0,40	4,30
Thomas Henry Bitter Lemon ¹ Tonic Water ¹ Ginger Ale ¹	0,20	3,10
Soft	0,20	2,90
Orange Apfel Johannisbeere Maracuja Rhabarber Ananas Banane Cranberry Kirsche Pfirsich Mango	0,40	4,90
Saftschorle	0,20	2,90
	0,40	4,30

BIERE

Ayinger Hell vom Fass	0,30	3,70
	0,50	4,50
Hopf Weizen vom Fass	0,30	3,90
	0,50	4,80
Ayinger Altbayerisch Dunkel	0,50	4,50
Radler	0,30	3,70
	0,50	4,50
Russ Cola-Weizen ¹²⁶	0,30	3,90
	0,50	4,80
Hopf Weizen dunkel leicht alkoholfrei	0,50	4,80
König Pilsener	0,33	3,70
König Pilsener alkoholfrei	0,33	3,70

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Tasse Kaffee	3,10
Haferl Kaffee	3,50
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Glas Ronnefeldt Tee	2,80
Haferl heiße Schokolade	3,10

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 6 Koffein | 7 Chinin | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle

DIGESTIF

€

PRINZ Brände:

alter Willi | alte Marille | alte Zwetschge | alte Waldhimbeere | alte Haselnuss 2cl 4,90

Lantenhammer Brände:

Schlehe | Vogelbeer | Haselnuss | Marille | Waldhimbeer | Williamsbrand 2 cl 5,50

Obstler aus dem Holzfass 2 cl 5,20

Enzian aus dem Holzfass 2 cl 5,20

Lantenhammer Liqueure:

Walnuss | Heidelbeer | Waldhimbeer 2 cl 4,90

Williamsbirnen Fruchtbrandliqueur 2 cl 4,90

SILD Honey & Heather Liqueur 2 cl 7,50

SLYRS Whisky Liqueur 2 cl 7,50

Amaretto di Saronno 2 cl 4,20

Ramazotti 2 cl 4,20

Averna 2 cl 4,20

Jägermeister 2 cl 4,20

Lantenhammer Spezialkräuter 2 cl 5,50

Grappa di Chardonnay 2 cl 5,50

Grappa di Merlot 2 cl 5,50