Speisekarte

Wir kochen für Sie von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft.
Auf unserer digitalen Speisekarte sind alle Allergene vermerkt.

Wir legen großen Wert auf die Regionalität unserer Produkte.
Hier eine Auflistung unserer Lieferanten:

Forellen, Saiblinge, Lachsforellen, Karpfen	-	Forellenzucht Lang, Kipfenberg-Regelmannsbrunn
Rehwild	-	Bayerische Staatsforsten Kipfenberg
Hühnerfleisch, Eier	-	Moierhof, Kipfenberg-Böhming
Wurstwaren	-	Metzgerei Gehr, Kipfenberg
Brot, Semmeln	-	Bäckerei Bauer, Kipfenberg Bäckerei Sipl, Denkendorf Bäckerei Strauß, Kinding
Gemüse, Salat	-	Ganz, Ingolstadt
Mehl, Gries	-	Hainmühle, Titting-Morsbach
Eiscreme	-	Funck, Denkendorf-Dörndorf
Schweinefleisch	-	Metzgerei Joseph Huber, Ingolstadt

Die Metzgerei Joseph Huber beliefert uns mit Fleisch von „Naturschweinen“,
Die Aufzuchtdieser Schweine zeichnet sich im Unterschied
zu konventioneller Haltung vor allem aus durch:

Mehr Platz pro Tier Kein Spaltenboden sondern Stroh
Tageslichtdurchfluteter, luftiger Kaltstall
Keine kupierten Schwänze Gentechnikfreies Futter
Keine prophylaktische Antibiotikagabe

Bei den Getränken finden Sie die jeweiligen Lieferanten separat aufgeführt.

Falls Sie mit Gutschein oder Karte bezahlen möchten, geben Sie dem Service bitte vor dem Zahlen Bescheid.

Bitte beachten Sie, dass wir für den Mehraufwand durch Beilagenänderungen
einen Aufpreis von 1,50 € berechnen.

Gerichte, die mit *** versehen sind, sind auch als kleine Portion erhältlich.

ZUM BLAUENHECHT

Tagesspezialitäten

Cremesuppe vom Bärlauch mit Räucherlachs
6,90 €
Fränkische Festtagssuppe
Kräftige Rindsbrühe mit Leberknödel, Griesnockerl und Pfannenkuchenstreifen
5,90 €

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat
14,20 €
Ofenfrisches Schweinsschäufele mit Kartoffelknödel und Krautsalat
17,20 €

Gesurte Schweinsbackerl mit Meerrettichsoße,
buntem Gemüse und Kartoffelpüree
16,20 €

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
18,90 €

Wildererpflanzerl
Leckere Frikadellen vom heimischen Wild
mit Rahmschwammerl und Semmelknödel
14,50 €

Backhendl vom Böhminger Moierhof
mit Kartoffel-Radieserlsalat, Altmühltaler Kernöl und Zitronen Créme fraîche
17,90 €

Gebratenes Seehechtfilet auf buntem Gemüsecurry
mit Duftreis und geröstetem Sesam
21,90 €

Hausgemachte Bärlauchknödel
auf tomatisiertem Gemüse und Bergkäse
14,20 €

Appassimento, Cantina Negrar/Veneto 2022

Sorgfältig ausgewählte Trauben werden in speziellen Räumen getrocknet, ein altes Verfahren, dass die Aromen konzentriert und einem Wein von außergewöhnlicher Tiefe Leben einhaucht. Dieser Wein zeigt ein Bouquet von schwarzen Früchten, Gewürzen und Vanille

0,2l 7,90 €

ZUM BLAUENHECHT

Vom bayerischen Rind:

Zwiebelrostbraten aus der Ochsenlende 220 Gramm
mit Käsespatzen und zweierlei Zwiebeln
26,90 €
Geschmorte Rindsroulade
mit Kartoffel-Pommerysenf-Püree und Marktgemüse
18,80 €

Vom Böhminger Moierhof:

Gebratene Bauerngockelbrust vom Böhminger Moierhof ***
mit buntem Gemüsecurry, Duftreis und geröstetem Sesam
17,90 €

Vom Naturschwein:

Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
17,90 €

Von Wald und Wiese:

Geschmortes Hirschedelgulasch
mit Semmelknödel und Preiselbeeren

18,90 €

Ganz ohne Fleisch:

„Kässpatzn“***

mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Emmentaler Käs

13,20 €

Veganes, mildes Gemüse-Kichererbsen Curry

mit gebackenen Falafeln und Duftreis

14,90 €

Salatvariationen:

Kleiner Salatteller bunt gemischt mit Hausdressing

5,40 €

Großer Bunter Salatteller

Bunt gemischt, mit Hausdressing und Altmühltaler Kernöl

9,90 €

mit gebratenem Hendl vom Böhminger Moierhof

16,60 €

mit gebratenem Tagesfisch

18,40 €

mit gebackenen Falafeln

18,40 €

Nachspeisen

Gezogener Apfelstrudel
im Reindl serviert dazu cremiges Vanilleeis
7,30 €

Eierlikörparfait mit Mandelknusper,
Espressoeis und Früchte
7,90 €

Eiscreme vom Funck aus Dörndorf/Altmühltal

Vanille Milcheis Schokolade Milcheis
Erdbeer Sorbeteis

pro Kugel 1,90 €

mit Sahne +1,00 €
mit Altmühltaler Haselnusseierlikör +3,00 €
mit heißen Waldbeeren +3,00 €
mit Altmühltaler Amaretto von Betke +3,00 €
mit frischen Früchten +3,00 €