

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 Aufzucht dieser 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.



Tagesspezialitäten

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Leberknödel, Grießnockerl, Pfannenkuchenstreifen und Gmias

5,90 €

ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat

14,80 €

Krosse Spanferkel-Kotelettrippel mit Dunkelbiersoße,
drahde wixpfeifert und bayerisch Kraut

21,80 €

Tafelspitz vom bayerischen Rind
mit Semmelkren, Bratkartoffeln und glaciertem Gemüse

18,80 €

Rindergeschnetzeltes in grünem Pfefferrahm mit Berner Rösti und glaciertem Gemüse

21,80 €

gebratenes Regelmannsbrunner Lachsforellenfilet
mit cremigem Waldpilzrisotto, jungem Spinat und Waldheidelbeeren

28,90 €

gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat, Altmühltaler Kernöl und Sc. Remoulade

22,50 €

gebackener Vanilleeiskrapfen mit marinierten Früchten

7,90 €

Plankstettener Kloster-Dunkles frisch vom Fass

Neu - Jetzt auch alkoholfrei!

0,5l 4,40 €



Vom bayerischen Rindvieh:

Zwiebelrost - Gebratenes Lendensteak
mit feiner Soße, geschmolzenen Zwiebeln und Käsespätzle

29,80 €

Vom Kalb:

Echtes wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitronenschnitz***

20,90 €

Vom Böhminger Bauerngockel:

geschnetzelle Brust mit pikantem Currygemüse, Duftreis und Knusperei***

18,40 €

wiener Backhendl mit kartoffel-Radiesersalat und Altmühltaler Kernöl

17,90 €

Frisch vom Schuß:

geschmortes Hirschedelgulasch mit feiner Soße, ***

Semmelknödel und Preiselbeeren

20,40 €

Vom Strohschwein „Metzgerei Joseph Huber:

geschmorte Schweinsbackeri ***

Mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree und frischem Kren


20,90 €

Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Preiselbeeren und Pommes frites

19,80 €



Fleischlos glücklich:

Kässpätzeln mit abgeschmolzenen Zwiebeln, 
Emmentaler Käse und marinierten Blattsalaten***

14,60 €

Rote Beete-Kichererbsenpflanzerl auf buntem Gemüsecurry mit Duftreis***

16,60 €

waldpilzrisotto mit gratiniertem Ziegenkäse, walnusscrunch,
Preiselbeeren und jungem Spinat***

17,20 €

Kleiner Salatteller bunt gemischt mit Hausdressing

5,40 €

großer bunter Salatteller mit Hausdressing und Altmühltaler Kernöl

9,90 €

mit Bauerngockelstückl vom Böhminger Moierhof 

16,90 €

Nachspeisen

gezogener Apfelstrudel im Reindl serviert dazu cremiges Vanilleeis

8,60 €

Honig-Mohn Parfait von Nachbars Bienen mit hausgemachtem Himbeereis und Früchten

8,90 €

Eiscreme vom Funck aus Dörndorf/Altmühltal

vanille Milcheis

Schokolade Milcheis

Erdbeere Sorbet Eis

pro Kugel 1,90 €

mit Sahne +1,00 €

mit Altmühltaler Haselnusseierlikör +3,20 €

mit heißen Waldbeeren +3,50 €

mit Altmühltaler Kürbiskernlikör +3,40 €

mit frischen Früchten +3,50 €