



## Tagesspezialitäten

Kürbis-Cocoscremesuppe mit Hühnersaté  
5,90 €

Gebratener Wildschweinrücken mit Parmesan-Kräuterkruste,  
rahmigem Wirsing und Kartoffel-Frischkäsekrapfen  
19,90 €

Schweizer Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,  
dazu Bratkartoffeln und Salatteller  
14,90 €

Variation von Edelfischen  
mit Kartoffel-Rote-Beetepüree, rahmigem Wirsing  
und knusprigem Meerrettich  
19,50 €

Schweineleber in feiner Zwiebelsoße  
mit Kartoffelpüree und gemischtem Salat  
11,50 €

Geschmortes Hirschgulasch mit feiner Soß`, Preiselbeeren,  
Schwammerl, Semmelknödel und Rosenkohl  
16,50 €

Gratinierte Ricotta-Spinat-Caneloni auf tomitisiertem Gemüse  
12,90 €

Parfait vom Kaiserschmarrn mit Apfelstrudel-Bonbons und Preiselbeeren  
7,50 €

### **Die starken zur kalten Jahreszeit:**

Gutmann Weizenbock 7,2% Vol.	0,5l 3,80 €
Augustiner Maximator 7,5% Vol.	0,5l 3,90 €
Riedenburger Dolden Dark Bio 6,9% Vol.	0,33l 3,60 €



## Salatvariationen

Kleiner Salatteller bunt gemischt mit Hausdressing  
4,20 €

### Großer Bunter Salatteller

Bunt gemischt, mit Hausdressing und Altmühltaler Kernöl  
7,90 €

mit gebackenem Hendl vom Böhminger Moierhof 


14,20 €

mit gebratenem Tagesfisch

15,90 €

## Vegan/Vegetarisch

„Kässpatzn“\*\*\*

Hausgemachte Eierspätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln   
und Emmentaler Käs und Salatteller

10,90 €

Vegane Kürbisfrühlingsrollen mit Bulgur  
auf buntem Gemüsecurry, Duftreis und schwarzem Sesam

10,90 €



Zwiebelrostbraten aus der bayerischen Ochsenlende  
mit Käsespatzen, gefüllter Nudel und geschmolzenen Zwiebeln  
22,90 €

Bauernhendl meets Asia  
Im Tempurateig gebackene Streifen vom Böhminger Bauernhendl 🍷  
auf gebratenen Woknudeln mit Gemüse und Teriyakisöße  
15,80 €

„Filettöpferl“\*\*\*  
Gebratene Filets vom Naturschwein auf Eierspätzle  
mit Rahmschwammerl und Käs überbacken dazu Salatteller  
16,80 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschwein  
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat  
12,90 €

Geschmorte Schweinsbackerl in feiner Soß'  
mit frischem Kren, Semmelknödel und Salatteller  
14,90 €



## Nachspeisen

Gezogener Apfelstrudel im Reindl serviert  
dazu cremiges Vanilleeis  
5,50 €

Lauwarmes Schokoküchlein  
mit Vanilleeis und Früchten  
5,90 €



### Eiscreme vom Funck aus Dörndorf/Altmühltal

Vanille Milcheis  
Schokolade Milcheis  
Lebkuchen Milcheis  
Zwetschge-Zimt Sorbeteis

pro Kugel 1,40 €

mit Sahne +0,60 €

mit Altmühltaler Haselnusseierlikör + 2,80 €

mit heißen Himbeeren + 3,00 €

mit Altmühltaler Amaretto von Betke +3,00 €

# 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 Ihnen die Damen 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	- Moierhof, Kipfenberg-Böhming
Eier	- Altmühltaler Bio-Ei, Beilngries-Kirchbuch
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 vorher Bescheid.

Bitte beachten Sie, dass wir für den Mehraufwand durch Beilagenänderungen  
einen Aufpreis von 1,00 € berechnen