


Speisekarte

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

Gerichte, die mit *** markiert sind können auch als kleine Portion zubereitet werden.

Gerichte mit diesem Symbol  werden für Sie mit Zutaten aus dem Naturpark Altmühltal zubereitet.

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

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

| | | |
|---------------------|---|---|
| Forellen, Saibling | - | Forellenzucht Lang, Regelmannsbrunn |
| Hechte | - | Fischwirt Ziegler, Neustadt/Donau |
| 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 | - | Kupfer und Sohn, Knoblauchsland-Nürnberg |
| Spargel | - | Familie Schmidt, Kipfenberg-Irlahüll |
| Mehl, Gries | - | Hainmühle, Titting-Morsbach |
| 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

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

Supper`l

Kräftige Rindssuppe
mit fränkischem Sherry, Griesnockerl und allerhand Gmias 
3,80 €

Voressen


Saures Kalbslüngele mit kleinem Semmelknödel
6,20 €
Als Hauptgericht mit zwei kleinen Semmelknödeln
9,20 €

Salatvariationen

Kleiner Salatteller bunt gemischt mit Hausdressing
3,50 €
Großer Bunter Salatteller
Bunt gemischt, mit Hausdressing und Altmühltaler Kernöl
7,50 €
Mit paniierter Hühnerbruststreifen vom Böhminger Moierhof
und Altmühltaler Kernöl
12,90 €

Hauptspeisen

Vom Moierhof in Böhming***

Rotes Gemüse-Curry von der Bauerngockelbrust
dazu Jasmin-Duftreis und gerösteter Sesamblatt 
13,90 €

Zwiebelrostbraten
Gebratenes Lendensteak vom bayerischen Ox, zweierlei Zwiebeln,
Käsespatzen und gefülltes Nudeltascherl
18,90 €

Abgebräunter Leberkäs mit zwei Ochsenaugen, Bratkartoffeln und Salatteller
9,20 €

„Filettöpferl“***

*Gebratene Schweinefilets vom NATURSCHWEIN auf Eierspätzle
mit Rahmschwammerl und Käse überbacken dazu Salatteller*
14,90 €


„Bayerisches Schnitzel“*** vom NATURSCHWEIN
*mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen goldbraun gebacken
dazu rösche Bratkartoffeln und gemischter Salat*
Für „Nichtbayern“ auch als Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
11,90 €

Wildererplanzerl***

*Leckere Frikadellen vom heimischen Reh mit Preiselbeeren,
Rahmschwammerl und Spätzle*
9,90 €

Vegan/Vegetarisch

„Kässpätzln“***

*Hausgemachte Eierspätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln 
und Emmentaler Käse und Salatteller*
9,50 €

Falafel***

*Gebackene Kichererbsentaler mit Koriander und Chili verfeinert,
auf buntem Gemüsecurry, Duftreis und schwarzem Sesam*
8,90 €

Nachspeisen

Gezogener Apfelstrudel im Reindl serviert
dazu cremiges Bio-Vanilleeis

4,90 €

Eisparfait von Nachbars Bienenhonig
mit Zwetschgenröster

5,90 €



Eiscreme von der Bio-Eiswerkstatt „Da Oberlipp“ / Pirkach im Naturpark Altmühltal

Bio - Bourbon - Vanille - Milcheis

Bio - Schokoladen - Milcheis mit Schokostückchen

Bio - Erdbeereis (vegan & lactosefrei)

Spekulatius Milcheis mit Spekulatiusstückchen


Mohn - Marzipan Eis


pro Kugel 1,60 €


mit Sahne +0,60 €
mit Altmühltaler Eierlikör + 2,40 €

mit heißen Himbeeren +2,00 €
mit Schokoladensoße +0,50 €

Brotzeit ist die schönste Zeit

Fünf Stück Schweinsbratwürstel mit Sauerkraut und Brot, 3, 4  6,90 €

Deftiger bayerischer Wurstsalat von der Regensburger
mit Essiggurke, reichlich Zwiebeln und Brot  3, 4, 6
6,50 €

Portion geräucherter Schinken
mit Butter, Essiggurke und Schwarzbrot  3
9,50 €

Gemischtes Käsbrettl
mit einer kleinen Knabberei, Butter und Brot
9,50 €

Die Wurstwaren für unsere Brotzeiten stammen, sofern sie nicht selbstgemacht sind,
vom Metzger Gehr in Kipfenberg, das Brot vom Bäcker Bauer in Kipfenberg
und das Sauerkraut sowie die Essiggurken aus regionalem Anbau
von der Firma Heiss-Delikatessen in Ingolstadt.

1 mit Farbstoff, 2 mit Phosphat, 3 mit Konservierungsstoff
4 mit Antioxidationsmittel, 5 koffeinhaltig
6 mit Geschmacksverstärker 7 chininhaltig
8 mit Süßungsmittel 9 enthält ein Phenylalaninquelle