

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Getrüffelte Mousse vom heimischen Fasan mit Portweingelee,
Granatapfel-Walnussvinaigrette und herbstlichem Blattsalat 11,90 €

Lacher's Waidmannsteller
Blattsalat mit Fasanenmousse, gebratenen Steinpilzen,
geräucherter Entenbrust, Wildschweinterrine, Salami und Holundervinaigrette 14,90 €

Suppe

Feine Rahmsuppe von Maronen mit gebratenen Pilzen und Madeira 6,90 €

Hauptgerichte

Saftiges Rehragout mit Cassissauce,
Rosenkohl und knusprigen Kartoffelkroketten 18,90 €

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd
mit Balsamicosauce und Serviettenknödel 15,90 €

Oberpfälzer Hirschbraten an Wacholderrahmsauce,
kalt gerührten Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle 18,90 €

Saftige Fasanenbrust im Spitzkohlmantel
auf Champagnerkraut, Moscato Trauben und feinem Kartoffelpüree 25,90 €

Schwedische Elchkeule
mit Wacholderrahmsauce, feinen Cranberries, Brokkoli und Spätzle 26,90 €

Medaillon vom Hirschrücken in der Haselnusskruste
mit Selleriepüree, glacierten Maronen und Fingernudeln 29,90 €

Liebe Gäste,
Wir haben von Dienstag bis Sonntag
von 11.00 bis 22.00 Uhr durchgehend warme Küche.
Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit frischen Produkten zu und
natürlich würzen wir ohne Zusatzstoffe und Glutamat. Guten Appetit.

Vorspeisen

„Caesarsalat“

Knackiger Romanasalat mit Croûtons und gehobeltem Parmesan 5,90 €

Salatvariation mit gemischten Pilzen,

Karotten, rote Bete, frischen Kräutern, Sprossen und Avocados 9,70 €

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet

mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Parmesan DOP und Salat 13,90 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Basilikum-Olivenöl,

Hummersauce und feinen Blattsalaten 14,90 €

Salatschüsseln

„Fitness“

Knackiger Blattsalat 13,50 €

mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Mais und frischen Kräutern

„Italienisch“

Knackiger Blattsalat mit Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten, 16,90 €

gebratenen Riesengarnelen und altem Balsamicoessig

„Steak und Salat“

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, 19,90 €

dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und Kräuterbutter

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch 4,90 €

Vegetarische Gerichte

Penne rigate „primavera“ (vegan)
mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika 11,90 €

Fusilli „orientalisch“ (vegan)
mit fruchtig-pikantem Curry, Kokosmilch, Koriander und Chili 12,50 €

Thailändisches rotes Reiscurry (vegan) mit Kokosmilch,
Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras 13,90 €

Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch 11,90 €

Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau
Weißweinsauce, Gemüse und gemischten Reis 14,90 €

Knuspriges Zanderfilet in brauner Butter gebraten
mit Rieslingsauce, Kohlrabi-Birnenngemüse und Salzkartoffeln 19,90 €

Fleischgerichte

Knusprige Bauerngans mit gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel (9,10)	25,90 €
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	12,90 €
Braten vom Oberpfälzer Schwein an Altbiersauce, abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10) und Salat	11,90 €
Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	13,50 €
Knusprig gebackene Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10)	15,90 €
Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken in Butter gebraten mit Pommes frites und Salat	13,90 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	17,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Salat	19,90 €
Filet vom Oberpfälzer Rinderfilet (200 g) an Madeirasauce, Herbstgemüse und Kartoffelgratin	29,90 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

Kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	3,50 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	4,00 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D'Or)	6,20 €
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	7,80 €
Bananensplit mit Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, gerösteten Mandeln und Sahne	7,80 €
„Amarenakirschbecher“ Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit eingelegten Amarenakirschen und Kirschlikör	7,80 €
„Nusstraum“ Knackiges Walnuss- und Schokoladeneis mit Baileys, Toffifee und Sahne	7,80 €

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen von der dunklen Valrhona Schokolade mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce	6,50 €
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit lauwarmen Zwetschgenröster	8,30 €
Crêpes „Suzette“ mit Grand-Marnier, Orangensauce, und Vanilleeis	8,80 €
3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Früchten	8,90 €

(1) koffeinhaltig

(2) mit Phosphat

(3) chininhaltig

(4) konserviert

(8) mit Geschmacksverstärker

(9) mit Konservierungsstoffe

(10) geschwefelt

(12) mit Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Getrüffelte Mousse vom heimischen Fasan mit Portweingelee,
Granatapfel-Walnussvinaigrette und herbstlichem Blattsalat 11,90 €

Lacher's Waidmannsteller
Blattsalat mit Fasanenmousse, gebratenen Steinpilzen,
geräucherter Entenbrust, Wildschweinterrine, Salami und Holundervinaigrette 14,90 €

Suppe

Feine Rahmsuppe von Maronen mit gebratenen Pilzen und Madeira 6,90 €

Hauptgerichte

Saftiges Rehragout mit Cassissauce,
Rosenkohl und knusprigen Kartoffelkroketten 18,90 €

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd
mit Balsamicosauce und Serviettenknödel 15,90 €

Oberpfälzer Hirschbraten an Wacholderrahmsauce,
kalt gerührten Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle 18,90 €

Saftige Fasanenbrust im Spitzkohlmantel
auf Champagnerkraut, Moscato Trauben und feinem Kartoffelpüree 25,90 €

Schwedische Elchkeule
mit Wacholderrahmsauce, feinen Cranberries, Brokkoli und Spätzle 26,90 €

Medaillon vom Hirschrücken in der Haselnusskruste
mit Selleriepüree, glacierten Maronen und Fingernudeln 29,90 €

Liebe Gäste,
Wir haben von Dienstag bis Sonntag
von 11.00 bis 22.00 Uhr durchgehend warme Küche.
Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit frischen Produkten zu und
natürlich würzen wir ohne Zusatzstoffe und Glutamat. Guten Appetit.

Vorspeisen

„Caesarsalat“

Knackiger Romanasalat mit Croûtons und gehobeltem Parmesan 5,90 €

Salatvariation mit gemischten Pilzen,

Karotten, rote Bete, frischen Kräutern, Sprossen und Avocados 9,70 €

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet

mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Parmesan DOP und Salat 13,90 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Basilikum-Olivenöl,

Hummersauce und feinen Blattsalaten 14,90 €

Salatschüsseln

„Fitness“

Knackiger Blattsalat 13,50 €

mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Mais und frischen Kräutern

„Italienisch“

Knackiger Blattsalat mit Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten, 16,90 €

gebratenen Riesengarnelen und altem Balsamicoessig

„Steak und Salat“

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, 19,90 €

dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und Kräuterbutter

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch 4,90 €

Vegetarische Gerichte

Penne rigate „primavera“ (vegan)
mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika 11,90 €

Fusilli „orientalisch“ (vegan)
mit fruchtig-pikantem Curry, Kokosmilch, Koriander und Chili 12,50 €

Thailändisches rotes Reiscurry (vegan) mit Kokosmilch,
Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras 13,90 €

Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch 11,90 €

Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau
Weißweinsauce, Gemüse und gemischten Reis 14,90 €

Knuspriges Zanderfilet in brauner Butter gebraten
mit Rieslingsauce, Kohlrabi-Birnenngemüse und Salzkartoffeln 19,90 €

Fleischgerichte

Knusprige Bauerngans mit gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel (9,10)	25,90 €
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	12,90 €
Braten vom Oberpfälzer Schwein an Altbiersauce, abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10) und Salat	11,90 €
Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	13,50 €
Knusprig gebackene Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10)	15,90 €
Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken in Butter gebraten mit Pommes frites und Salat	13,90 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	17,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Salat	19,90 €
Filet vom Oberpfälzer Rinderfilet (200 g) an Madeirasauce, Herbstgemüse und Kartoffelgratin	29,90 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

Kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	3,50 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	4,00 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D'Or)	6,20 €
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	7,80 €
Bananensplit mit Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, gerösteten Mandeln und Sahne	7,80 €
„Amarenakirschbecher“ Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit eingelegten Amarenakirschen und Kirschlikör	7,80 €
„Nusstraum“ Knackiges Walnuss- und Schokoladeneis mit Baileys, Toffifee und Sahne	7,80 €

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen von der dunklen Valrhona Schokolade mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce	6,50 €
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit lauwarmen Zwetschgenröster	8,30 €
Crêpes „Suzette“ mit Grand-Marnier, Orangensauce, und Vanilleeis	8,80 €
3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Früchten	8,90 €

(1) koffeinhaltig

(2) mit Phosphat

(3) chininhaltig

(4) konserviert

(8) mit Geschmacksverstärker

(9) mit Konservierungsstoffe

(10) geschwefelt

(12) mit Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Getrüffelte Mousse vom heimischen Fasan mit Portweingelee,
Granatapfel-Walnussvinaigrette und herbstlichem Blattsalat 11,90 €

Lacher's Waidmannsteller
Blattsalat mit Fasanenmousse, gebratenen Steinpilzen,
geräucherter Entenbrust, Wildschweinterrine, Salami und Holundervinaigrette 14,90 €

Suppe

Feine Rahmsuppe von Maronen mit gebratenen Pilzen und Madeira 6,90 €

Hauptgerichte

Saftiges Rehragout mit Cassissauce,
Rosenkohl und knusprigen Kartoffelkroketten 18,90 €

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd
mit Balsamicosauce und Serviettenknödel 15,90 €

Oberpfälzer Hirschbraten an Wacholderrahmsauce,
kalt gerührten Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle 18,90 €

Saftige Fasanenbrust im Spitzkohlmantel
auf Champagnerkraut, Moscato Trauben und feinem Kartoffelpüree 25,90 €

Schwedische Elchkeule
mit Wacholderrahmsauce, feinen Cranberries, Brokkoli und Spätzle 26,90 €

Medaillon vom Hirschrücken in der Haselnusskruste
mit Selleriepüree, glacierten Maronen und Fingernudeln 29,90 €

Liebe Gäste,
Wir haben von Dienstag bis Sonntag
von 11.00 bis 22.00 Uhr durchgehend warme Küche.
Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit frischen Produkten zu und
natürlich würzen wir ohne Zusatzstoffe und Glutamat. Guten Appetit.

Vorspeisen

„Caesarsalat“

Knackiger Romanasalat mit Croûtons und gehobeltem Parmesan 5,90 €

Salatvariation mit gemischten Pilzen,

Karotten, rote Bete, frischen Kräutern, Sprossen und Avocados 9,70 €

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet

mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Parmesan DOP und Salat 13,90 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Basilikum-Olivenöl,

Hummersauce und feinen Blattsalaten 14,90 €

Salatschüsseln

„Fitness“

Knackiger Blattsalat 13,50 €

mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Mais und frischen Kräutern

„Italienisch“

Knackiger Blattsalat mit Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten, 16,90 €

gebratenen Riesengarnelen und altem Balsamicoessig

„Steak und Salat“

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, 19,90 €

dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und Kräuterbutter

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch 4,90 €

Vegetarische Gerichte

Penne rigate „primavera“ (vegan)
mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika 11,90 €

Fusilli „orientalisch“ (vegan)
mit fruchtig-pikantem Curry, Kokosmilch, Koriander und Chili 12,50 €

Thailändisches rotes Reiscurry (vegan) mit Kokosmilch,
Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras 13,90 €

Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch 11,90 €

Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau
Weißweinsauce, Gemüse und gemischten Reis 14,90 €

Knuspriges Zanderfilet in brauner Butter gebraten
mit Rieslingsauce, Kohlrabi-Birnengemüse und Salzkartoffeln 19,90 €

Fleischgerichte

Knusprige Bauerngans mit gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel (9,10)	25,90 €
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	12,90 €
Braten vom Oberpfälzer Schwein an Altbiersauce, abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10) und Salat	11,90 €
Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	13,50 €
Knusprig gebackene Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10)	15,90 €
Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken in Butter gebraten mit Pommes frites und Salat	13,90 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	17,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Salat	19,90 €
Filet vom Oberpfälzer Rinderfilet (200 g) an Madeirasauce, Herbstgemüse und Kartoffelgratin	29,90 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

Kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	3,50 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	4,00 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D'Or)	6,20 €
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	7,80 €
Bananensplit mit Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, gerösteten Mandeln und Sahne	7,80 €
„Amarenakirschbecher“ Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit eingelegten Amarenakirschen und Kirschlikör	7,80 €
„Nusstraum“ Knackiges Walnuss- und Schokoladeneis mit Baileys, Toffifee und Sahne	7,80 €

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen von der dunklen Valrhona Schokolade mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce	6,50 €
Crème brulée von der Bourbon-Vanille mit lauwarmen Zwetschgenröster	8,30 €
Crêpes „Suzette“ mit Grand-Marnier, Orangensauce, und Vanilleeis	8,80 €
3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Früchten	8,90 €

(1) koffeinhaltig

(2) mit Phosphat

(3) chininhaltig

(4) konserviert

(8) mit Geschmacksverstärker

(9) mit Konservierungsstoffe

(10) geschwefelt

(12) mit Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Getrüffelte Mousse vom heimischen Fasan mit Portweingelee,
Granatapfel-Walnussvinaigrette und herbstlichem Blattsalat 11,90 €

Lacher's Waidmannsteller
Blattsalat mit Fasanenmousse, gebratenen Steinpilzen,
geräucherter Entenbrust, Wildschweinterrine, Salami und Holundervinaigrette 14,90 €

Suppe

Feine Rahmsuppe von Maronen mit gebratenen Pilzen und Madeira 6,90 €

Hauptgerichte

Saftiges Rehragout mit Cassissauce,
Rosenkohl und knusprigen Kartoffelkroketten 18,90 €

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd
mit Balsamicosauce und Serviettenknödel 15,90 €

Oberpfälzer Hirschbraten an Wacholderrahmsauce,
kalt gerührten Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle 18,90 €

Saftige Fasanenbrust im Spitzkohlmantel
auf Champagnerkraut, Moscato Trauben und feinem Kartoffelpüree 25,90 €

Schwedische Elchkeule
mit Wacholderrahmsauce, feinen Cranberries, Brokkoli und Spätzle 26,90 €

Medaillon vom Hirschrücken in der Haselnusskruste
mit Selleriepüree, glacierten Maronen und Fingernudeln 29,90 €

Liebe Gäste,
Wir haben von Dienstag bis Sonntag
von 11.00 bis 22.00 Uhr durchgehend warme Küche.
Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit frischen Produkten zu und
natürlich würzen wir ohne Zusatzstoffe und Glutamat. Guten Appetit.

Vorspeisen

„Caesarsalat“

Knackiger Romanasalat mit Croûtons und gehobeltem Parmesan 5,90 €

Salatvariation mit gemischten Pilzen,

Karotten, rote Bete, frischen Kräutern, Sprossen und Avocados 9,70 €

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet

mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Parmesan DOP und Salat 13,90 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Basilikum-Olivenöl,

Hummersauce und feinen Blattsalaten 14,90 €

Salatschüsseln

„Fitness“

Knackiger Blattsalat 13,50 €

mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Mais und frischen Kräutern

„Italienisch“

Knackiger Blattsalat mit Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten, 16,90 €

gebratenen Riesengarnelen und altem Balsamicoessig

„Steak und Salat“

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, 19,90 €

dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und Kräuterbutter

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch 4,90 €

Vegetarische Gerichte

Penne rigate „primavera“ (vegan)
mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika 11,90 €

Fusilli „orientalisch“ (vegan)
mit fruchtig-pikantem Curry, Kokosmilch, Koriander und Chili 12,50 €

Thailändisches rotes Reiscurry (vegan) mit Kokosmilch,
Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras 13,90 €

Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch 11,90 €

Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau
Weißweinsauce, Gemüse und gemischten Reis 14,90 €

Knuspriges Zanderfilet in brauner Butter gebraten
mit Rieslingsauce, Kohlrabi-Birnenngemüse und Salzkartoffeln 19,90 €

Fleischgerichte

Knusprige Bauerngans mit gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel (9,10)	25,90 €
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	12,90 €
Braten vom Oberpfälzer Schwein an Altbiersauce, abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10) und Salat	11,90 €
Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	13,50 €
Knusprig gebackene Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10)	15,90 €
Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken in Butter gebraten mit Pommes frites und Salat	13,90 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	17,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Salat	19,90 €
Filet vom Oberpfälzer Rinderfilet (200 g) an Madeirasauce, Herbstgemüse und Kartoffelgratin	29,90 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

Kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	3,50 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	4,00 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D'Or)	6,20 €
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	7,80 €
Bananensplit mit Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, gerösteten Mandeln und Sahne	7,80 €
„Amarenakirschbecher“ Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit eingelegten Amarenakirschen und Kirschlikör	7,80 €
„Nusstraum“ Knackiges Walnuss- und Schokoladeneis mit Baileys, Toffifee und Sahne	7,80 €

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen von der dunklen Valrhona Schokolade mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce	6,50 €
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit lauwarmen Zwetschgenröster	8,30 €
Crêpes „Suzette“ mit Grand-Marnier, Orangensauce, und Vanilleeis	8,80 €
3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Früchten	8,90 €

(1) koffeinhaltig

(2) mit Phosphat

(3) chininhaltig

(4) konserviert

(8) mit Geschmacksverstärker

(9) mit Konservierungsstoffe

(10) geschwefelt

(12) mit Antioxidationsmitt

Gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Getrüffelte Mousse vom heimischen Fasan mit Portweingelee,
Granatapfel-Walnussvinaigrette und herbstlichem Blattsalat 11,90 €

Lacher's Waidmannsteller
Blattsalat mit Fasanenmousse, gebratenen Steinpilzen,
geräucherter Entenbrust, Wildschweinterrine, Salami und Holundervinaigrette 14,90 €

Suppe

Feine Rahmsuppe von Maronen mit gebratenen Pilzen und Madeira 6,90 €

Hauptgerichte

Saftiges Rehragout mit Cassissauce,
Rosenkohl und knusprigen Kartoffelkroketten 18,90 €

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd
mit Balsamicosauce und Serviettenknödel 15,90 €

Oberpfälzer Hirschbraten an Wacholderrahmsauce,
kalt gerührten Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle 18,90 €

Saftige Fasanenbrust im Spitzkohlmantel
auf Champagnerkraut, Moscato Trauben und feinem Kartoffelpüree 25,90 €

Schwedische Elchkeule
mit Wacholderrahmsauce, feinen Cranberries, Brokkoli und Spätzle 26,90 €

Medaillon vom Hirschrücken in der Haselnusskruste
mit Selleriepüree, glacierten Maronen und Fingernudeln 29,90 €

Liebe Gäste,
Wir haben von Dienstag bis Sonntag
von 11.00 bis 22.00 Uhr durchgehend warme Küche.
Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit frischen Produkten zu und
natürlich würzen wir ohne Zusatzstoffe und Glutamat. Guten Appetit.

Vorspeisen

„Caesarsalat“

Knackiger Romanasalat mit Croûtons und gehobeltem Parmesan 5,90 €

Salatvariation mit gemischten Pilzen,

Karotten, rote Bete, frischen Kräutern, Sprossen und Avocados 9,70 €

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet

mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Parmesan DOP und Salat 13,90 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Basilikum-Olivenöl,

Hummersauce und feinen Blattsalaten 14,90 €

Salatschüsseln

„Fitness“

Knackiger Blattsalat 13,50 €

mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Mais und frischen Kräutern

„Italienisch“

Knackiger Blattsalat mit Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten, 16,90 €

gebratenen Riesengarnelen und altem Balsamicoessig

„Steak und Salat“

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, 19,90 €

dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und Kräuterbutter

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch 4,90 €

Vegetarische Gerichte

Penne rigate „primavera“ (vegan)
mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika 11,90 €

Fusilli „orientalisch“ (vegan)
mit fruchtig-pikantem Curry, Kokosmilch, Koriander und Chili 12,50 €

Thailändisches rotes Reiscurry (vegan) mit Kokosmilch,
Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras 13,90 €

Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch 11,90 €

Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau
Weißweinsauce, Gemüse und gemischten Reis 14,90 €

Knuspriges Zanderfilet in brauner Butter gebraten
mit Rieslingsauce, Kohlrabi-Birnengemüse und Salzkartoffeln 19,90 €

Fleischgerichte

Knusprige Bauerngans mit gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel (9,10)	25,90 €
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	12,90 €
Braten vom Oberpfälzer Schwein an Altbiersauce, abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10) und Salat	11,90 €
Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	13,50 €
Knusprig gebackene Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel(9,10)	15,90 €
Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken in Butter gebraten mit Pommes frites und Salat	13,90 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	17,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Salat	19,90 €
Filet vom Oberpfälzer Rinderfilet (200 g) an Madeirasauce, Herbstgemüse und Kartoffelgratin	29,90 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

Kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	3,50 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	4,00 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D'Or)	6,20 €
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	7,80 €
Bananensplit mit Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, gerösteten Mandeln und Sahne	7,80 €
„Amarenakirschbecher“ Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit eingelegten Amarenakirschen und Kirschlikör	7,80 €
„Nusstraum“ Knackiges Walnuss- und Schokoladeneis mit Baileys, Toffifee und Sahne	7,80 €

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen von der dunklen Valrhona Schokolade mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce	6,50 €
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit lauwarmen Zwetschgenröster	8,30 €
Crêpes „Suzette“ mit Grand-Marnier, Orangensauce, und Vanilleeis	8,80 €
3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Früchten	8,90 €

(1) koffeinhaltig

(2) mit Phosphat

(3) chininhaltig

(4) konserviert

(8) mit Geschmacksverstärker

(9) mit Konservierungsstoffe

(10) geschwefelt

(12) mit Antioxidationsmitt

Gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind