

## WILDE SACHEN

<b>Wildschweinrücken aus bayerischen Wäldern Kartoffel-Sellerie-Püree &amp; Speckbohnenbündchen</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Rehragout mit selberg'machten Haselnuss-Spätzle &amp; Preiselbeer-Birne</b>	<b>16,60 €</b>

---

## KLEINE SÜNDEN DANACH

<b>Bayrisch Creme mit Beerenragout &amp; Minze</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Apfelkücherl &amp; Vanillesoße</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Apfelstrudel &amp; Vanillesoße</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Kaiserschmarrn [ frisch gemacht - ca. 25 min ] mit Rosinen, Mandelsplitter &amp; hausgemachtes Apfelkompott</b>	<b>9,50 €</b>

---

## EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

**Montag bis Freitag ab 17.00 Uhr  
Sams/Sonn/Feiertage ab 11.30 Uhr**

<b>Roastbeef &amp; Bratkartoffeln mit Remouladensoße</b> <small>(Speck enthält Antioxidationsmittel und Stabilisatoren)</small>	<b>13,80 €</b>
<b>Ganze Dorade vom Grill mit frischem mediterranem Gemüse</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis &amp; Sahne</b>	<b>7,90 €</b>

---

### Weinempfehlung:

**2015 Schwarzriesling [Pinot Meunier]  
Christian Stahl, Franken**

[Feiner Pinot-Duft. Saftiger, cremiger Ansatz, schöner Fruchtgeschmack, weich in Tannin und Säure, in der Spitze süß. Gute Struktur, komplex, feine Nuancen von hellen Beeren, Vanille, Caramel. Sehr elegant. Anhaltend im Abgang]

**0,1/ 0,2/ 0,75      4,50 / 8,80 / 33,00**

---