

“

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES
BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST HAT,
DARIN ZU WOHNEN.

Winston Churchill

DER WENNST-WEISST-WO'S-HERKOMMT-GENUSS

Wir arbeiten mit Lieferanten aus der Nachbarschaft zusammen, die wir schon seit Jahren besonders schätzen. Warum uns das konsequent Regionale so sehr am Herzen liegt? Wir wollen ein Zeichen setzen, wollen das auftischen, was unsere Natur je nach Saison bietet:



FRISCHE BACKWAREN
AUS DER REGION



GEMÜSE AUS DEM
ROTTALER BÄDER DREIECK



SPEZIALITÄTEN AUS DEM
NAHEN ÖSTERREICH



FORELLEN DIREKT AUS DEN
FISCHWELTEN BAD GRIESBACHS



REGIONALES RINDFLEISCH,
SCHWEINEFLEISCH UND
WURSTWAREN



WILDFLEISCH AUS BAYERN



KRÄUTER UND GEWÜRZE
AUS DEM EIGENEN
KRÄUTERGARTEN

VORSPEIS'N / STARTERS

Bayerische Tapas ^{1,2,4,5}

Lassen Sie sich überraschen.....12,50
Bavarian Tapas—surprise yourself

Carpaccio vom Rinderfilet ^{4,5}

mit marinierten Champignons, Mushroomketchup, Rucola und Parmesan 20,50
Beef Carpaccio with marinated mushrooms, mushroomketchup, rocket and parmesan

Zweierlei Beete ^{4,5,11}

mit Walnuss, Ziegenkäse und Zitrusfrüchte.....14,50
Two kinds of beds with walnut, goat cheese and citrus fruits

SUPP'N / SOUP



Kartoffelsupp'n ^{4,5,6,10}

mit Speckgröstl5,50
Potato Soup with bacon

Rinderbrühe ^{1,2,4,5}

mit Flädle, Schnittlauch.....5,50
Beef Consommé with pancake strips and chives

Tomatencremesupp'n ^{4,5,8}

mit knuspriger Garnele.....7,50
Cream of tomato soup with crispy prawns

AUS'M BAUERNGARTL / FROM THE GARDEN

A kleiner Salat ⁵8,50
Side Salad

Gartensalat ^{4,11}

mit gebratener Hähnchenbrust und Pestomarinade 15,00
Garden Salad with fried Chicken Breast and a Pesto Marinade

Torpedo- Salat ^{1,2,4,6,8}

mit gebackenen Garnelen und Chili 19,90
„Torpedo“ Salad with baked Prawns and Chili

A BISSERL WAS VEGETARISCH'S / VEGETARIAN

Hausgemachte Kartoffeltaschen ^{1,2,4,5}

mit Spinat und Frischkäse gefüllt, geschmolzene Tomaten und Parmesanschaum.....19,90

Homemade potato dumplings filled with spinach and cream cheese, tomatoes and parmesan foam

Pasta „Parkhotel“ ^{1,2,4,5,11}

mit Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Pesto und Parmesan21,50

Pasta with cherry tomatoes, mozzarella, rocket, pesto and parmesan

A BISSERL A FISCH / FISH

Gebratenes Forellenfilet ^{1,4,5,9}

mit Nussbutter, Saisongemüse, Schwenkkartoffeln.....24,50

Fried trout filet with nut butter, seasonal vegetables and potatoes

Gebratenes Zanderfilet ^{4,5,9}

mit Limonenschaum, Marktgemüse und Süßkartoffel25,90

Fried filet of Zander with lemon foam, fresh vegetables and sweet potatoe

A BISSERL A FLEISCH / MEAT

„Löwen Platte“ ^{4,5}

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Madeirajus,

Saisongemüse und Kartoffelgratin26,50

Pink roasted pork fillet with madeira jus, seasonal vegetables and potato gratin

Zwiebelrostbraten ^{4,5}

180 g Rinderlende an Naturjus, karamellisierten Zwiebeln,

Saisongemüse und Röstkartoffeln28,90

Rump steak with natural jus, caramelized onions, seasonal vegetables and roastet potatoes

Schnitzel „Wiener Art“ ^{1,2,4}

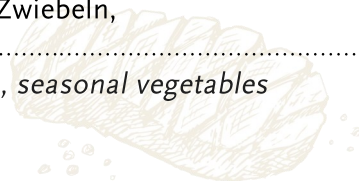
vom Schwein, Röstkartoffeln, Preiselbeeren19,50

Schnitzel (pork), roasted potatoes, cranberries

Supreme von der Maispoularde ^{1,2,4,5}

mit Balsamico-Orangenjus, Saisongemüse und Tagliatelle.....26,50

Corn chicken breast with balsamic orange jus, seasonal vegetables and tagliatelle



NACHSPEIS'N / DESERT

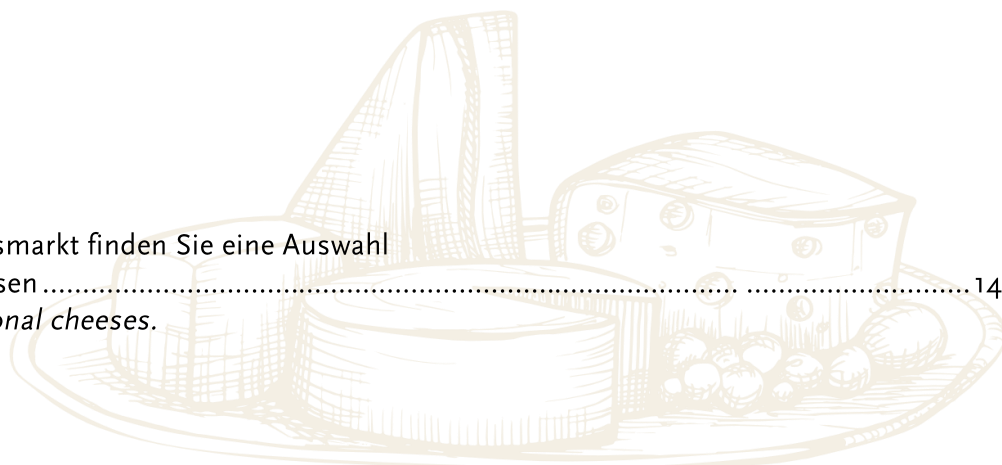
Crème Brûlée ^{2,4}
mit Madagascar Vanille.....9,50
Crème Brûlée with Madagascan vanilla

Dreierlei hausgemachte Sorbets
mit frischen Früchten.....9,50
Trilogy of sorbets with fresh fruits

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Grand Manier flambiert
dazu Apfelmus und Zwetschgenröster ^{1,2,4,11}
(30 Minuten Vorfreude) 10,50
*Caramelised „Kaiserschmarrn“ (like a thick, fluffy pancake) with raisins and almonds
and a choice of apple sauce or plum sauce (Please allow 30 minutes preparation time)*

KÄSE / CHEESE

Vom Käsebrett ^{4,11}
in unserem Genussmarkt finden Sie eine Auswahl
von Regionalen Käsen 14,90
A selection of regional cheeses.



A GANZ A BESONDERS SCHMANKERL / HOUSE SPECIALS

AB 2 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG BIS 20 UHR AM VORTAG
FROM 2 PEOPLE TO BE PRE-ORDERED AT THE LATES BY 20:00 THE DAY BEFORE

pro Person

Kalbshax'n
an Thymiansoß' mit Serviettenknödel und Sauerkraut ^{1,2,4,5,12}21,50
Veal shank with „serviette“ dumpling and Sauerkraut

Knusprige Schweinshax'n
an Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödel und Sauerkraut ^{1,2,4,5,12}16,90
Crispy pork shank with potato and bread dumplings and Sauerkraut

1/2 Rottaler Bauernente
mit Beifußsoß', Blaukraut und Kartoffelknödel ⁵ 24,50
Half a rott valley duck with mugwort sauce, red cabbage and potato dumpling

KINDERKARTE / CHILDRENS' MENU

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{1,2,4,5}	5,50
<i>Beef Consommé with pancake strips</i>	
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstl ⁵	6,50
<i>Potato soup with sliced Frankfurter sausage</i>	
Tomatencremesuppe ^{4,5}	5,50
<i>Cream of Tomato Soup</i>	
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ (vom Strohschwein) mit Pommes und Ketchup ^{1,2}	12,90
<i>Small Schnitzel (pork) with french fries and ketchup</i>	
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup ^{1,2,9}	9,90
<i>Fish Fingers with french fries and ketchup</i>	
Knödel mit Soße ^{1,2,4,5}	8,50
<i>Dumpling with gravy</i>	
Pasta in Tomatensoße ^{1,2,5}	9,90
<i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	9,50
<i>Potato pancakes with apple sauce</i>	



1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Eier | 3 Erdnüsse | 4 Milch | 5 Sellerie
 6 Sesam | 7 Lupinen | 8 Krebstiere | 9 Fische | 10 Soja | 11 Nüsse
 12 Senf | 13 Schwefeldioxid und Sulfite | 14 Weichtiere

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer