

“

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

Bayerische Tapas

Lassen Sie sich überraschen 11,50

Pikantes Rindertatar

mit Schalotte, Apfel, Kaper, Ei und Teriaki^{2,5,6,10,12} 13,90

Carpaccio vom Thunfisch

mit Orange, Rucola und Rauchmilchespuma^{4,6,9,10} 13,50

Büffelmozzarella

mit Tomaten, Rucola und Balsamico⁴ 13,50

SUPP'N

Suppe des Tages

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter..... 5,20

Kartoffelsupp'n

mit Gartenkresse^{4,5} 5,20

Rinderbrühe

mit Flädle, Schnittlauch^{1,2,4,5} 5,20

Tomatencremesupp'n

mit knuspriger Garnele^{1,2,4,5,8} 6,50

AUS'M BAUERNGARTL

A kleiner Salat..... 4,90

Gartensalat

mit gebratener Hähnchenbrust und Pestomarinade^{4,11} 13,50

Saisonsalat

mit gebräuntem Ziegenkäse und Avocado⁴ 14,90

Torpedo- Salat

mit gebackenen Garnelen und Chili^{1,2,4,6,8} 14,90

HAUSG'MACHTE NUDELN UND A BISSERL WAS VEGETARISCH'S

Hausgemachte Tagliatelle „Parkhotel“

mit Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola,

Pesto und Parmesan ^{1,2,4,11} 14,50

Spaghetti „al Olio“

mit Knoblauch und gebratenen Garnelen (3 Stk) ^{1,2,8} 16,50

Hausgemachte Spinattascherl

mit Parmesanschaum, Pinienkernen und Tomaten ^{1,2,4,5} 16,00

A 'BISSERL A FISCH

...vom Hauslieferanten Fischerei Draxler aus Afham

ganzer Saibling „Müllerin Art“

gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Nussbutter ^{9,4,5} 24,90

Gebratenes Zanderfilet

mit leichter Limettensoße, Marktgemüse und Lauchpüree ^{9,2,5,4,12} 25,90

Lachsfilet

mit Paprikaschaum, Mangold und Graupenrisotto ^{9,4,1,2,5} 25,90

A 'BISSERL A FLEISCH

„Löwen Platte“

Schweinefilet vom bayrischen Strohschwein

mit Schwammerlrahm und Spätzle ^{4,1,2} 24,00

Rumpsteak

200g Rinderlende an Naturjus

mit Saisongemüse, süße Zwiebel und Kartoffelspalten ^{8,4,1,2,5} 32,90

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ^{1,2,4} 23,90

Poltinger Lammstelz

mit Rosmarinjus, Bohnengemüse,

und Fladenbrot ^{1,2,4,5} 31,50

NACHSPEIS'N

Dreierlei hausgemachte Sorbets

mit frischen Früchten..... 8,50

Zweierlei von der Schokolade

mit Tonkabohne, Minze und Beeren der Saison^{1,2,4,11} 9,50

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln

mit Apfelmus und Zwetschgenröster ^{1,2,4,11}

(30 Min. Vorfreude)10,50

KAS

Schärdinger Käseteller

mit Trauben und Nüssen ^{4,11}9,90

Bayrischer Parmesan „Asmonte“

mit Trauben und Nüssen9,90



A GANZ A BESONDERS SCHMANKERL

AB 2 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG BIS 20 UHR AM VORTAG

pro Person

Kalbshax'n

an Thymiansoß' mit Serviettenknödel und Sauerkraut ^{1,2,4,5,12} 19,90

Knusprige Schweinshax'n

an Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödel und Sauerkraut ^{1,2,4,5,12}15,90

1/2 Rottaler Bauernente

mit Beifußsoß', Blaukraut und Kartoffelknödel ^{1,4,5} 17,50

KINDERKARTE

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,20
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstl	5,20
Tomatencremesuppe	5,20
Kleines Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes und Ketchup.....	15,90
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup.....	9,90
Knödel mit Soße	8,50
Spaghetti in Tomatensoße.....	9,90
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,50



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