

SUPPEN

SOUPS

Hausgemachte Rindssuppe | Frittaten, Grießnockert oder Kaspressknödel 5,90 €
Homemade beef broth | pancake stripes, semolina dumplings or cheese dumplings

VORSPEISEN & SALATE

STARTERS & SALADS

Carpaccio vom Angus Rind | Oliven | Kapern | Parmesan | Rucola | ofenfrisches Weißbrot 16,90 €
Angus beef carpaccio | olives | capers | parmesan | rocket salad | toasted white bread

Wildkräuter Salat | gefüllte Teigtaschen mit Käse und Chili | Waldbeeren 15,50 €
Wild herb salad | stuffed dumplings with cheese and chili | wild berries

Caesar Salad | Bio-Blattsalat (Römersalat) | gegrillter Hühnerbruststreifen | Parmesan | Croûtons 16,50 €
Caesar salad | organic leaf lettuce (romaine lettuce) | grilled chicken breast strips | parmesan | croutons

Bio-Beilagensalat | Hausdressing 6,90 €
Organic side salad | house dressing
klein | small 4,90 €

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Wiener Schnitzel vom Kalb oder Landschwein Petersilienkartoffeln kleiner Beilagensalat Wiener Schnitzel from veal or local pork parsley potatoes lingonberry jam small side salad	27,90 € 18,90 €
200g Rinderfilet Rosmarinkartoffel Pfefferrahmjus Marktgemüse der Saison 200g fillet of beef rosemary potatoes pepper cream jus seasonal market vegetables	37,90 €
Gebratenes Filet vom Saibling Kürbisrisotto Zitrone kleiner Salat Fried fillet of char pumpkin risotto lemon small salad	21,50 €
Buttermilch-Backhendl Kartoffel-Vogerlsalat Zitrone Buttermilk fried chicken potato and lamb's lettuce salad lemon	15,90 €
INZIMA Signature Tagliatelle Rinderfiletstreifen Tagliatelle getrocknete Tomaten Jalapeño leichte Käsesauce INZIMA Signature Tagliatelle beef fillet strips tagliatelle sun-dried tomatoes jalapeño light cheese sauce	22,80 €
INZIMA Burger gegrilltes Rinder Patty Ei Kartoffel-Mohn Bun Bacon Cheddar Zwiebel gegrillte Tomate BBQ-Sauce Super Crunch Pommes Cocktailsauce INZIMA Burger grilled beef patty egg potato and poppy seed bun bacon cheddar onion grilled tomato BBQ-Sauce Super Crunch Pommes cocktail sauce	16,50 €

DESSERTS

DESSERTS

G´Schlamperter Apfelstrudel Vanilleeis Schlagobers G'Schlamperter apple strudel vanilla ice cream whipped cream	8,50 €
Nougat Parfait Sauerkirschen-Ragout Nougat parfait Sour cherry ragout	7,90 €
Reisecker's Bio-Eis aus der Region Walnuss-Sorbet Zwetschken-Sorbet Weißeschoko-Himbeere Vanille Reisecker's organic ice cream from the region walnut sorbet plum sorbet white chocolate raspberry vanilla	je Kugel 4,50 €

SUPPEN

SOUPS

- Süßkartoffelsuppe** | Schwarzbrot Croûtons 6,50 €
Sweet potato soup | Brown bread croutons
- Kürbiscremesuppe** | Croûtons | Kürbiskerne | Kürbiskernöl 6,50 €
Cream of pumpkin soup | Croutons | pumpkin seeds | pumpkin seed oil

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

- Hühnerroulade** | Champignonpüree | Hühnerjus | Pak Choi | Selleriepüree 19,50 €
Chicken roulade | mushroom puree | chicken jus | pak choi | celeriac puree
- Gebratenes Schweinefilet** | handgemacht Spätzle | Marktgemüse der Saison 18,50 €
Fillet of pork | handmade spaetzle | seasonal market vegetables
- Spinat-Knödel** | Steinpilzcreme | Bio-Salat 17,30 €
Spinach dumplings | porcini mushroom cream | organic salad
- Veganes Thai Curry** | Basmati Reis | Ananas | Frühlingzwiebeln | Zucchini | Karotten | Broccoli | Karfiol | Pak Choi | Tofu 18,30 €
Vegetables Thai Curry | basmati rice | pineapple | spring onions | courgettes | carrots | broccoli | cauliflower | pak choi | tofu

DESSERTS

DESSERTS

- Kaiserschmarrn** | Zwetschgenröster | Vanilleeis | ca.25min Vorfreude 14,80 €
Kaiserschmarrn | plum roast | vanilla ice cream | approx. 25 min of anticipation