

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 €
Veganes Thai Curry Basmati Reis Ananas Frühlingzwiebeln Zucchini Karotten Broccoli Karfiol Pak Choi Tofu Vegetables Thai Curry basmati rice pineapple spring onions courgettes carrots broccoli cauliflower pak choi tofu	18,30 €

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 Weißschoko-Himbeere Vanille Reisecker's organic ice cream from the region walnut sorbet plum sorbet white chocolate raspberry vanilla	je Kugel 4,50 €

SUPPEN

SOUPS

Topinamburcremsuppe Obershaube Croûtons Jerusalem artichoke cream soup cream topping croutons	6,50 €
Ganseeinmachsuppe Wurzelgemüse Goose soup Root vegetables	7,50 €

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Gebratener Rehrücken herbstlicher Blattsalat Schafskäsepraline Preiselbeeren Chutney Roasted saddle of venison autumn leaf salad sheep's cheese praline cranberry chutney	Klein 17,50 € Groß 24,00 €
Duett vom Wild Rehrücken & Wildragout Cremepolenta sautierte Pilze Game duet saddle of venison & game ragout creamy polenta sautéed mushrooms	29,50 €
Rehrbraten Wildjus Rotkraut geröstete Serviettenknödel Rotweinbirne Roast venison game jus red cabbage roasted napkin dumplings red wine pear	27,50 €
Gulasch vom Frischling hausgemachte Spätzle eingelegte Paprika Goulash from young boar homemade spaetzle pickled peppers	22,40 €

DESSERTS

DESSERTS

Kaiserschmarrn Zwetschgenröster Vanilleeis ca. 25min Vorfreude Kaiserschmarrn plum roast vanilla ice cream approx. 25 min of anticipation	14,80 €
Marroni Roulade Weichselragout Chestnut roulade Sour cherry ragout	7,50 €