



Räucherfisch

Mousse von geräucherten Süßwasserfischen mit eingelegter Gurke,
„Gerolltem Salat“ & grünem Meerrettich

~ ~ ~

Milchkalb

Rosa gebratener Rücken vom Kalb mit Eierschwammerl,
Spitzpaprika & Brez'nknödel

oder

Forelle

In Gewürzbutter gegarte Regenbogenforelle mit bunter Tomatenvielfalt,
Avocado & Frischkäse-Tascherl

~ ~ ~

Eiskaffee

Mocca Crumble mit geeister Tahiti Vanille,
Erdbeeren & weißem Kaffee

Menü • 39,- Euro

Sie möchten gerne vegetarisch essen?
Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter

„Gerollter“ Sommersalat

Sommerliche Schnittsalate mit Minz-Hirse, grüner Melone,
Gewürz-Joghurt & Chiaknusper
16,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit eingelegtem „Hauersdorfer Spargel“
cremiger Avocado & Granola
18,-€

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Kräuterfrittaten, Grießnockel & Leberpovese
7,- €

Landschwein

Gebackenes Schnitzel vom niederbayerischen Schweinerücken
mit Petersilien-Erdäpfel & Preiselbeeren
16,- €

Rind

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse,
Rahmwirsing, Kren & Brandteigkruspeln
22,- €

Forelle

In Gewürzbutter gegarte Regenbogenforelle mit bunter Tomatenvielfalt,
Avocado & Frischkäse-Tascherl
26,- €

Stör

Gegrillter Süßwasser-Stör mit Erdäpfel-Kipferl,
gefüllter Zucchiniblüte, Mispeln & Nußbutter
32,- €

Süßwasser Stör

Geräucherter Stör mit Gin Tonic Gurke,
grüner Melone & Emmer-Brioche
18,- €

Spitzpaprika

Rahmsuppe vom Spitzpaprika
mit Zitrus-Hüttenkäse, Avocado & Anis-Sauerteig
7,- €

Weißer Spargel

Schaumsuppe vom weißen Spargel
mit saurer Hirschbirne & Getreide
8,- €

Donauwaller

In Gewürzbutter gegarter Waller mit Wachsbohnen,
gebratenen Eierschwammerl & Kartoffelpovese
30,- €

Paulis Gockel

Sanft gegarte Gockelbrust mit Zitrus-Kohlrabi,
knusprigen Topfengnocchi & grünem Rhabarber
28,- €

Dry Aged Ox

Gegrillte Hochrippe und Backerl vom Bayerwald Ox
mit Artischocken, eingelegter Aubergine & Leinsamen
32,- €

Poltinger Lamm

Niederbayerisches Lamm gebraten, geschmort und gekocht
mit weißem Spargel, Süßkartoffelcreme, & Braune Butter Ravioli
34,- €



Kaffee heiß/ kalt

Mokka-Topfen-Soufflée mit eingelegten Herzkirschen,
Tahiti Vanille, Pistazien & weißem Kaffee
18,- €

Piña Colada

Maracujabiskuit mit weißer Schokolade,
Ananasmarmelade, geeister Kokosnuss & Mango Lassi
16,- €

Rhabarber-Himbeer

Topfen, cremig & gebacken, mit eingelegtem Rhabarber,
Himbeer & knusprigem Esterhazy
16,- €

Praline

Haselnussnougat und Beglische Schokolade
mit eingelegten Mispeln, Mispelkerneis & knuspriger Milchhaut
16,- €

Frozen Joghurt

Griechischer Joghurt mit Rübenrohkost,
Blaubeeren & karamelisiertem Getreide

16,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



KINDERKARTE

Rindsuppe mit Wurzeln & Kräuterfrittaten	4,-€
Schüsselchen „Grünes“ mit viel Vitaminen	4,-€
Knusper-Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise	5,-€
Kleines gebackenes Schnitzel vom Land-Schwein mit Pommes Frites	5,-€ + 3,-€
Süßwasserfisch in der Knusper-Panade mit Petersilienkartoffeln	6,-€ + 3,-€
Frischkäse-Tascherl mit Tomatensoße und Parmesan	8,-€
„JOHANNS“ süßes Schlaraffenland	8,-€