

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



SUPPE

Exotische Mango-Curry-Suppe
mit hausgemachter Asia-Zigarillo

€ 5,90



VORSPEISEN

Rindercarpaccio
*mit feinem Olivenöl, altem Balsamico,
Parmesan und Pinienkernen, dazu Baguette*

€ 11,90

Mediterrane Variation
*italienisches Gemüse, Knoblauchgarnelen, Parmaschinken,
Manchegokäse, dazu Baguette*

€ 12,90



VEGETARISCH

Arancini – Sizilianische Reisbällchen mit Käsefüllung
*auf mediterranem Paprika-Schmorgemüse, Trüffelcreme, Pinienkerne,
Rucola und gemischter Salat*

€ 16,50

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



SALATVARIATION

mit gebratenen Knoblauchgarnelen

*und italienischem Gemüse an Balsamico und Sauerrahm-Dressing,
dazu Baguette*

€ 16,90

mit marinierten Schweinefiletspitzen

*und frischen Früchten, an Kräuter- und Sauerrahm-Dressing,
dazu Baguette*

€ 15,90



FISCH

Filet vom Zander – frisch vom Fischhof Mulzer, Schwandorf –
*an weißer Portweinsauce mit rosa Pfefferbeeren,
gebratenem Spitzkohl und 2erlei von der Kartoffel*

€ 21,50



NOBLESS-KLASSIKER

Hähnchenbrust „Asia Style“

auf gebratenen Gemüse-Nudeln mit rotem Erdnuss-Curry und Sprossen

€ 16,90

Zwiebelrostbraten von der Black-Angus-Lende

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

€ 22,80

Brust vom Weideochsen – niedertemperatur gegart –

auf Pfannengemüse und Portwein-Jus, dazu hausgemachte Kartoffelnockerln

€ 19,50

Schweinefilet vom Strohschwein mit Brezelkruste

*auf hausgemachten Bergkäse-Spätzle mit frischen Pilzen in Rahm
und gemischtem Salat*

€ 18,90

Cordon bleu auf unsere Art

*vom Strohschweinerücken – regional vom Brunnerhof, Schwandorf-Richt –
mit Bratkartoffel, dazu hausgemachtes Cranberry-Ketchup und gemischter Salat*

€ 17,90

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



PASTA

Tagliatelle mit Garnelen

und frischem Wok-Gemüse, in Green-Curry-Soße

€ 17,80

Tagliatelle mit Parmaschinken

und Streifen von der Hähnchenbrust in Sahnesoße mit geschmolzenem Grana Padano, dazu gemischter Salat

€ 15,90



DESSERT

Mousse au Chocolat

an cremiger Mango und frischen Früchten

€ 6,80

Gemischtes Eis mit Sahne

€ 4,80

MITTAGSKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



VORSPEISEN

- | | |
|--|--------|
| Rinderkraftbrühe
<i>mit Leberspätzle und feinen Gemüsestreifen</i> | € 5,50 |
| Bärlauch-Cremesuppe
<i>mit Räucherlachs</i> | € 5,90 |



HAUPTGERICHTE

- | | |
|--|---------|
| Nackenbraten vom Strohschwein – Brunnerhof Schwandorf-Richt –
<i>in der Natursoße mit Knödel und Salat</i> | € 13,50 |
| Geschmortes Weiderind
<i>im pikanten Pfefferrahm mit Knödel und gemischtem Salat</i> | € 16,50 |
| Kalbsrahmbraten mit Knödel und Salat | € 16,50 |
| Schweinefiletmedaillons
<i>auf frischen Pilzen in Rahm mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i> | € 17,90 |
| Geschmorte Lammkeule
<i>mit Speckbohnen, Pfannenkartoffel und Thymian-Knoblauch-Jus</i> | € 15,90 |
| Bunte Salate mit Hähnchenbrust im Parmaschinken
<i>mit Parmesan, Pinienkernen, Kräuter- und Sauerrahmdressing, dazu Baguette</i> | € 15,90 |
| Hähnchenbrust im Kokosmantel
<i>auf knackigem Wokgemüse im Green-Curryrahm mit Reis</i> | € 16,50 |
| Wiener Schnitzel vom Strohschweinrücken – Brunnerhof Schwandorf-Richt –
<i>mit Pommes und gemischtem Salat</i> | € 13,80 |
| Filet vom Wildlachs
<i>auf Ratatouille mit Kartoffelockerl und Zitronendip</i> | € 21,50 |
| Tagliatelle mit gebratenem Spargel
<i>und frischem Bärlauch im Ricottarahm, dazu gemischter Salat</i> | € 15,90 |



DESSERT

- | | |
|---|--------|
| Mousse au Chocolat
<i>an cremiger Mango und frischen Früchten</i> | € 6,80 |
| Panna Cotta
<i>mit frischen Erdbeeren und Ayran-Schaum</i> | € 6,50 |