

Ein herzliches „Grüß Gott“ im Hotel Friedenseiche

Unsere Aperitif-Empfehlung: Unsere Bier-Empfehlung:

„Secco Rose“ - Weingut im Zwölberich

0,1 l 3,90

„Ursud“ vom Unertl

0,5 l 3,60

A feines Gangerl vorweg

Knoblauch-Baguette mit Tomatenstückerl und Kresse 3,90

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert mit
Salatsträußerl 8,90

Gebratene Gänseleber auf knackigem Feldsalat mit
Kernöl und mariniertem Kürbis 8,90

Gegrillte Hummerkrabben auf Reismudel-Salat
mit Baby-Leaf und konvierten Tomaten 9,90

Gekräutertes Carpaccio vom bayrischen Rind auf
Parmesanschnee 9,60

Wildlachs mit Heidelbeeren und Wildkräutern gebeizt 9,90
dazu Honig-Senf-Soße, Reiberdatschi und Salatsträußerl

... aus'm Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgmias 4,80

Zucchini cremesuppe mit Chorizo-Chips und Croutons 5,60

Süßkartoffel cremesuppe mit Honig und Brot-Chip 5,60

... frisch vom Feld

Bunt gemischtes Salatschüssel	3,80
Baby-Leaf-Salat in Himbeer-Dressing mit Cocktail- Strauchtomaten, Avokado, Ziegenkäse und gehackten Walnüssen	9,90
Salatvariation „wie ihn die Chefin gern isst“ mit Feta-Käse, Peperoni, Zwiebeln, Thunfisch, Tomaten und Oliven	10,90
Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Knoblauch-Dip	12,90
Bunte Salatvariation mit gebackenen Garnelen und frischen Früchten, dazu Knoblauchdip	13,90

... aus'm Fischer-Netz

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße	14,90
Filet vom Skrei (Winter-Kabeljau) im Wurzelgemüsenest gedünstet, auf feiner Senfsoße, dazu Risolées und Zuckerschoten	21,90
Filet von der Loisachtaler Saibling in der Kräuterkruste auf Wirsing mit Chardonnaysoße und Schwenkkartoffeln	20,90

... was Vegetarisches und Nudeln

Graupen-Risotto mit glasierten Karotten, Kräuterrahm und frittiertem Ruccola	10,90
Kartoffel-Gnocchi in gebratenen Schwammerl, Bädasui und Parmesan	13,90
Nudeltascherl mit Rotweinzwiebeln und Pecorino gefüllt, in Ruccola-Pesto mit Baby-Strauchtomaten und Pinienkernen	14,90

... was Handfest's und Herzhaft's

Krusten-Schweinebraten mit 2erlei Knödel und Speck-Krautsalat	11,90
„Hirsch - Burger“ mit magerem Hirschfleisch, Bavaria blu, mariniertem Blaukraut und Birnen-Chutney	15,90
Portion gebratene Bauern-Ente auf Blaukraut mit Kartoffelknödel und Rosenkohl	17,90
„Steirisches Back-Hendlbrüsterl“ im Kürbiskern-Mantel, mit steirischem Kartoffel-Gurkensalat und Speck-Kruusterl	16,90
„Kaiserschnitzel“ (Wiener Schnitzel vom Kalb) mit Pommes, Preiselbeeren und buntem Salatschüsserl	18,90
Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln, gegrilltem Speck, Bratkartoffeln und Broccoli	17,90
Zartes Kalbsgulasch im Töpferl serviert mit gebratenen Schwammerl und Butter-Spätzle	17,90
„Bergsteiger-Steak“, Hüftsteak mit geschrotetem Pfeffer, gebackene Kartoffelschnitz', Kräuterbutter und Kräuterquark	19,90

... noch was Feines zum Schluß

Apfelkücherl in Zimt-Zucker und Bourbon-Vanilleeis	8,90
Karamellisieretes Zwetschgen-Kipferl mit Macadamia-Nuß-Eis	8,90
Parfait von Granatapfel und weißer Schokolade mit warmen Beeren-Ragout	8,90
Crème Brûlée mit beschwipsten Früchten	8,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgen-Röster und frischen Früchten	10,90

Alle Preise verstehen sich in Euro
kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor