Anetseder
Speisekarte

Essen, Lachen, Geniessen

»Gut zu kochen ist
ein schöpferischer Akt
Wer die Küche liebt,
der liebt es auch zu erfinden.«

Maria Callas

Wirtshaus & Genusskultur

Vorspeisen & Salate

Garnelen gegrillt 14,50 €
Rucola, Himbeerdressing, grüner Spargel
Rhabarber, Cashewnüsse

Marinierter Stangenspargel 14,80 €
gebeizter Kräuterlachs, Gemüsevinaigrette

Gebackenes Landei 13,50 €
Blumenkohlvariation, Cocos-Koriandersoße

Bunte Frühlingssalate 13,00 €
Hähnchenstreifen, Radieserl, Kirschtomaten
Kartoffel-, Gurkensalat

Kleiner Blattsalat 3,50 €

Großer Blattsalat 5,60 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia.

Suppen

Rinderkraftbrühe 4,60 €
Kaspressknödel, Wurzelgemüse, Schnittlauch

Cremesuppe vom weißen Spargel 5,20 €
gegrillte Garnele, Spargelstückchen, Blätterteig

Wirtshaus & Genusskultur

Hauptgerichte

Verschiedenes vom Grill 14,80 €
Maishendl, Rind, Schwein
Kräuterbutter, Grillgemüse, Pommes frites

Hefakriag-Schnitzel vom Landschwein 11,00 €
Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Cordonbleu vom Landschwein 13,80 €
Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Lendensteak vom bayerischen Rind 22,00 €
Kräuterbutter, Ofenkartoffeln, mediterranes Gemüse

Kotelett vom Iberico-Schweinerücken 23,00 €
rosa gebraten, Tomatenbulgur, gegrillter Spargel, Gewürzbutter

Zweierlei vom heimischen Reh 21,50 €
Mohn-Pfeffer-Schupfnudeln, Mispeln, Mairübchen

Garnelen vom Grill 18,50 €
Kräuterrisotto, Spargelgemüse, junge Erbsen

Bayerischer Seesaibling gebraten 17,00 €

Rahmsauerkraut, Kräutersaitlinge, Kartoffelkrapfen, Heuschaum

Vegetarische Gerichte

Ziegenkäse gegrillt 14,50 €
Tomatenbulgur, mediterranes Gemüse, Paprikaschaum

Kräuterrisotto 14,00 €
Spargelgemüse, junge Erbsen, Parmesan

Jeden Sonntag ofenfrischer Braten!

Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen wir jederzeit zur Verfügung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an. In unserer Küche werden keine Zusatzstoffe verwendet, wir sind stets bemüht frische und regionale Produkte zu verarbeiten.

Genusskulturmenü

Gebeizter Kräuterlachs
Blumenkohlvariation, Cocos-Koriandercreme

Cremesuppe vom weißen Spargel
gegrillte Garnele, Blätterteig

Zweierlei vom heimischen Reh
Geschmorte Keule, rosa gebratener Rücken
Mohn-Pfeffer-Schupfnudeln, Mairübchen, Mispeln

Himbeer-Topfenmousse
weißer Pfirsich, dunkles Schokoladeneis

4-Gänge 48,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel *mit Pommes frites*	6,80 €
Kleine Currywurst *mit Pommes frites*	6,80 €
Spätzle *mit Soße*	5,50 €
Hähnchenbrust gebraten *Ofenkartoffeln, buntes Gemüse*	8,50 €

Süßer Genuss

Parfait von weißer Schokolade *Rhabarber, Erdbeeren, Zitronenverbenesorbet*	7,60 €
Himbeer-Topfenmousse *weißer Pfirsich, dunkles Schokoladeneis*	7,80 €
Orangensorbet *Campari-Süppchen*	4,00 €
Minidessert	3,80 €
Eiszauber *2 Kugeln hausgemachtes Eis, Früchte*	6,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50 €
Kinderbecher *2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties*	3,50 €

Käsegenuss

Große Käseauswahl	9,00 €
Kleine Käseauswahl *dazu hausgemachtes Chutney, Kartoffelfoccacia*	6,50 €