

Saisonales

Vorne weg

BÄRLAUCHSUPPE

Frischer Bärlauch | hausgemachte Croutons - 6,50

Hauptsache

SPINATLASAGNE

Blattspinat | Karotten | mit dreierlei Käse gratiniert - 15,90

SCHWEINSWÜRSTL

Hausgemachtes Sauerkraut | scharfer Senf - 15,90
Mit Bratkartoffeln + 2,50

BÄRLAUCH-KÄSESPÄTZLE

Frischer Bärlauch | dreierlei Käsemischung |
kleiner gemischter Salat -16,80
Mit Röstzwiebeln + 2,50

Was Sīaß geht immer

BIO-MOUSSE AU CHOCOLAT



Seidentofu | Olivenöl | Schokolade | Waldbeeren - 7,80



Unser Wirtshaus

gehört zu den wenigen Slow-Food-prämierten Adressen in Niederbayern – ein Zeichen unserer Leidenschaft für ehrliche, nachhaltige Küche. Unser Küchenchef war Teil der ersten Slow-Food Akademie Deutschlands, die wir später zum Thema nachhaltige Gastronomie selbst zweimal ausrichten durften. Seit 2016 sind wir zudem bio-teilzertifiziert und legen großen Wert auf hochwertige und bewusst ausgewählte Zutaten.

Das Schiff's Menü

29,90

*

PFANNKUCHENSUPPE

Hausgemachte Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen

**

SCHWEINEBRATEN

Hausgemachter Semmelknödel | kleiner gemischter Salat

APFELKÜCHERL

Im Weinteig gebacken | Vanilleeis | Schokosoße

Saisonales Menü

36,90

*

LEBERSPÄTZLESUPPE

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

**

RINDERSAFTGULASCH

Hausgemachte Spätzle | kleiner gemischter Salat

BIO-MOUSSE AU CHOCOLAT

Seidentofu | Olivenöl | Schokolade | Waldbeeren

