

Saisonales

Vorne weg

ANTIPASTI TELLER

Caprese | Sherry-Balsamico Hähnchenbrust | Antipasti | Bio Dinkel-Baguette - 21,50

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | Salat | Kapern | Bio Dinkel-Baguette - 23,50

Hauptsache

SPINATLASAGNE

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

SCHWEINSWÜRSTL

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

SPAGHETTI SHRIMPS

Knoblauch | Chili | Gemüse | Shrimps aus nachhaltiger Fischerei - 22,50

Was Süßs geht immer

TOPFENCREME

Topfen | Zitruszeste | Himbeerspiegel - 6,50



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.