

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 | Sauerteig-Bauernbrot- 15,90
Mit Bratkartoffeln + 2,50

GESCHMORTE LAMMSCHULTER

Kartoffelgratin | Lamm-Jus | Beilagensalat - 31,50

TAFELSPITZ MIT FRANKFURTER GRÜNER SAUCE

Hausgemachte Sauce mit 7 Kräutern und Bio-Ei | Salzkartoffeln - 21,50
Mit Bratkartoffeln + 2,50

Was Sīaß geht immer

SCHOKO-KOKOSNOCKEN

Kokosflocken | Vanille-Eierlikörsauce | Vanilleeis - 8,20



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

34,00

*

BÄRLAUCHSUPPE

Frischer Bärlauch | Hausgemachte Croutons

**

TAFELSPITZ MIT FRANKFURTER GRÜNER SAUCE

Hausgemachte Sauce mit 7 Kräutern und Bio-Ei | Salzkartoffeln

SCHOKO-KOKOSNOCKEN

Kokosflocken | Vanille-Eierlikörsauce | Vanilleeis