

Saisonales

Vorne weg

KÜRBISCREMESUPPE

Steirisches Bio-Kürbiskernöl | hausgemachte Schwarzbrotcroutons - 7,50

Hauptsache

KÜRBISLASAGNE

Bio-Hokkaido-Kürbis | mit dreierlei Käse gratiniert - 15,90

SCHWEINSWÜRSTL

Metzgerei Kammermeier | Hausgemachtes Sauerkraut | Bio-Sauerteig-Bauernbrot- 15,90
Mit Bratkartoffeln + 2,50

LINSENEINTOPF

Debreziner von Metzgerei Kammermeier | Bio-Sauerteig-Bauernbrot - 14,50

RINDERLEBER

Metzgerei Rosenstingl | Schmelzzwiebeln | Salzkartoffeln | kleiner gemischter Salat- 18,90
Mit Bratkartoffeln + 2,50

Was S'iaß geht immer

TOPFENCREME

Bio-Topfen | Zitruszeste | Zirben-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.