

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



SUPPE

Exotische Mango-Curry-Suppe
mit hausgemachter Asia-Zigarillo

€ 6,50



VORSPEISEN

Rindercarpaccio
*mit altem Balsamico, feinem Olivenöl, Parmesan,
gerösteten Pinienkernen und Baguette*

€ 12,90

Mediterrane Variation
*italienisches Gemüse, Knoblauchgarnelen, Parmaschinken,
Manchegokäse, dazu Baguette*

€ 13,80



VEGETARISCH

Zerlei Bauernmilch-Käseknödel (Spinat und Bergkäse)
auf frischen Pfifferlingen, Schmelzbutter, dazu gemischer Salat

€ 16,90

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



SALATVARIATION

mit marinierten Schweinefiletspitzen

und frischen Früchten, im Kräuter- und Sauerrahmdressing, dazu Baguette

€ 16,90

mit Knoblauchgarnelen

und italienischem Gemüse, Balsamico- und Sauerrahmdressing, dazu Baguette

€ 18,90



FISCH

Filet vom Heilbutt

*auf buntem Pfannengemüse, weißer Portweinsauce
von der Kalamansi-Zitrone und Reis*

€ 22,90



NOBLESS-KLASSIKER

Hähnchenbrust im Tandoori-Kokosmantel

auf Wok-Gemüse im Green-Curry, dazu Basmati-Reis

€ 17,90

Zwiebelrostbraten von der Black-Angus-Lende

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

€ 24,80

Geschmorte Rinderschulter

*einseitig gebraten auf Pfannengemüse, Chimichurri
und Portwein-Jus, dazu hausgemachte Kartoffelnockerl*

€ 19,80

Schweinefilet vom Strohschwein mit Brezelkruste

*auf hausgemachten Bergkäse-Spätzle mit frischen Pilzen in Rahm
und gemischtem Salat*

€ 19,50

Cordon bleu auf unsere Art

*vom Strohschweinerücken – regional vom Brunnerhof, Schwandorf-Richt –
mit Bratkartoffel, dazu hausgemachtes Cranberry-Ketchup und gemischter Salat*

€ 18,90

ABENDKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



PASTA

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen
und Wok-Gemüse in Green-Curry-Soße

€ 19,80

Tagliatelle mit Parmaschinken
und Streifen von der Hähnchenbrust in Sahnesoße mit geschmolzenem Grana Padano, dazu gemischter Salat

€ 16,90



DESSERT

Mousse au Chocolat
an cremiger Mango und frischen Früchten

€ 7,90

Parfait von Mandel und Vanille
an Rhabarberkompott und Schokoladenschaum

€ 8,90

MITTAGSKARTE

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU KOCHEN



VORSPEISEN

- Exotische Mango-Curry-Suppe** € 6,50
mit hausgemachter Asia-Zigarillo
- Rindercarpaccio** € 12,90
mit altem Balsamico, feinem Olivenöl, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Baguette



HAUPTGERICHTE

- VEGETARISCH // Tagliatelle** € 16,90
mit frischen gebratenen Pfifferlingen und Bauern-Ei, frische Gartenkräuter, Parmesan und gemischter Salat
- Nackenbraten vom Strohschwein** – Brunnerhof Schwandorf-Richt – € 14,50
in der Natursoße mit Knödel und gemischtem Salat
- Geschmortes Weiderind** € 17,90
im pikanten Pfefferrahm mit Knödel und gemischtem Salat
- Kalbsrahmbraten** € 17,90
mit Knödel und gemischtem Salat
- Bunte Salate mir Hähnchenbrust im Parmaschinken** € 16,90
mit Pinienkernen, im Kräuter- und Sauerrahmdressing, dazu Baguette
- Zwiebelrostbraten vom Black Angus** € 24,80
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
- Wiener Schnitzel vom Strohschweinrücken** – Brunnerhof Schwandorf-Richt – € 14,90
mit Pommes und gemischtem Salat
- Schweinefiletmedaillons** € 17,90
auf frischen Pilzen in Rahm mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat
- Filet vom Zander** € 22,80
auf Pfannengemüse mit Reis und Kalamansi-Zitronensoße
- Tagliatelle mit Hähnchenbrustfilet und Parmaschinken** € 16,90
in der Parmesansahnesoße, dazu gemischter Salat



DESSERT

- Mousse au Chocolat** € 7,90
an cremiger Mango und frischen Früchten
- Gemischtes Eis von Mövenpick mit Sahne** € 4,90