



SUPPEN

exotische Mango-Curry-Suppe
mit hausgemachter Asia-Zigarillo

€ 5,50

Spargel-Cremesuppe
mit geräucherter Entenbrust und Parmesan

€ 5,50



VORSPEISEN

Rindercarpaccio
*mariniert mit feinem Olivenöl und Balsamico,
geröstete Pinienkerne und gehobelter Parmesan,
dazu Paninis*

€ 9,90

mediterrane Variation
*italienisches Gemüse, Knoblauchgarnelen,
Parmaschinken, Manchegokäse, dazu Paninis*

€ 11,90

Büffelmozzarella
*– gebacken – auf mediterranem Schmorgemüse
und Basilikum-Kräuter-Pesto, dazu Paninis*

€ 8,80

**Unsere hausgemachten Paninis,
täglich frisch aus dem Steinbackofen.**



SALATVARIATIONEN

frische Salate vom Markt wahlweise

mit gebratenen Knoblauchgarnelen
*und italienischem Gemüse in feinen
Balsamico & Sauerrahmdressing*

€ 13,90

mit Satespieße vom Schweinefilet und Hähnchen
*mit frischer Honigananas, gerösteten Cashewkernen
an fruchtigem Curry-Dressing*

€ 12,80

mit Hähnchenbrustfilet im Parmaschinken
*mit gehobelten Grana Padano und gerösteten Pinienkernen
im Kräuter- und Sauerrahmdressing*

€ 12,80

mit marinierten Schweinefiletspitzen
und frischen Früchten in Kräuter- und Sauerrahmdressing

€ 12,90

großer gemischter Salat
in Balsamico- und Sauerrahmdressing

€ 6,90



NOBLESS-KLASSIKER

Medaillons von Schwein, Rind und Hähnchen
*in Kräutermarinade auf Ratatouille mit
Kartoffelnockerln und Speckcroutons* € 16,50

zartes Lendensteak vom Black Angus € 19,80
*in Pfefferrahm mit frischem Pfannengemüse
und Bratkartoffel*

Schweinefilet im Speckmantel € 15,90
*auf frischen Pilzen in Rahm mit rosa Pfefferbeeren,
dazu Tagliatelle und Salat*

Cordon bleu auf unsere Art € 15,80
*vom Strohschwein-Rücken – Regional vom Brunnerhof, Richtig –
mit Bratkartoffel, Paprika-Zwiebelmarmelade und Salat*

Zwiebelrostbraten von der Black-Angus-Lende € 17,90
mit Bratkartoffel und gemischter Salat

Hähnchenbrustfilet in der Tandori-Kokos-Kruste € 14,80
mit Wokgemüse in Green-Curry, dazu Basmatireis



FISCH

Filet vom Saibling – frisch vom Mulzer Fischhof, Schwandorf –
*an leichter Meerrettich-Soße mit Apfelschaum und
Kartoffel-Gemüsedotsch, dazu gemischter Salat* € 19,50

Zanderfilet € 18,90
*in Safran-Limonensoße mit frischem
Pfannengemüse und Reis*



PASTA

Tagliatelle mit Garnelen € 15,50
*und frischem Wok-Gemüse
in Green Curry Soße*

Tagliatelle mit Parmaschinken € 14,50
*und Streifen von der Hähnchenbrust in
Sahnesoße mit geschmolzenem Grana Padano,
dazu gemischter Salat*



VEGETARISCH

Hausgemachte Steinpilzravioli € 14,50
*auf fruchtigem Tomaten-Gemüsesugo, gerösteten Pinienkernen,
und gehobeltem Parmesan, dazu gemischter Salat*



HAUSGEMACHTE DESSERT

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 3erlei von der Erdbeere
<i>Panna Cotta, Ragout und Eiscreme</i> | € 7,50 |
| Nougat-Mousse
<i>auf Rhabarber-Kompott und
Guave-Rhabarberreis</i> | € 6,80 |
| Suppe von roten Sommerbeeren
<i>mit süßen Grießnockerln
und Vanillesoße</i> | € 6,90 |