

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen: (nur auf Vorbestellung)

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	2,90 €
Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl	2,90 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle oder Leberknödel	2,90 €
Hochzeitsuppe mit Leberspätzle und Kalbsbratnocken	3,60 €

Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	5,30 €
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	6,20 €
Geräucherte Entenbrust auf Blattsalat und Croutons	7,30 €
Gemischter Vorspeiseteller mit Räucherfisch, Parmaschinken, Käse, Melone, Weißbrot, Butter	7,50 €

Hauptgerichte:

Schweinebraten in dunkler Biersoße dazu Reiberknödel und Sauerkraut	7,80 €
Jägerschnitzel in feiner Rahmsoße mit Pilzen mit Spätzle und Salat	8,50 €
Gemischter Braten -Schwein und Kalb- dazu Reiberknödel und Salatteller	9,50 €
Spanferkelrollbraten in dunkler Biersoße dazu Reiberknödel und Speckkrautsalat	12,80 €
Putenrahmgeschnetzertes dazu Spätzle und Salatteller	9,90 €
Bayerischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	11,20 €
Altmühltaler Bauerngulasch mit Semmelknödel und Salatteller	9,50 €
Schweinefilet in feiner Pilz-Rahmsoße dazu Spätzle und Salat	11,80 €
Wildschweinbraten mit Semmelknödel und Blaukraut	14,50 €
Rehbraten mit Birne und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und Blaukraut	14,20 €
Gänse- oder Entenbrust mit Blaukraut und Knödel	14,50 €
Lachsfilet in Dillrahmsoße und Butterkartoffel	12,80 €
Zander natur mit Butterkartoffel und Brokkoli	15,60 €

Nachspeisen:

Bayerische Creme mit roter Grütze	3,00 €
Mousse Schokolade und Vanille mit Früchten	4,50 €
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	3,50 €
Palatschinken mit Vanilleeis und Apfel-Zimt Mus	4,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	3,80 €
Kaffee oder Tee satt und dazu ein Stück Kuchen	5,60 €
Sektempfang pro Person	2,50 €

Die Speisen werden frisch an Bord zubereitet

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vor-, Haupt- und Nachspeise aus. Danke.
Änderungen vorbehalten - Stand Januar 2008