



APÉRITIF

CREMANT D'ALSACE, BLANC DE BLANCS BRU (8.9). Henri Kieffer & Fils 0,1l	7,00
WALDMEISTER-SPRIZZ(8.9)–Waldmeistersirup von Gisela Harrer mit Rieslingsekt vom Grafen Neipperg 0,1	5,90
HAUSGEMACHTE LIMONADE mit Sirup der Saison 0,3l	4,60

VORSPESSEN

DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES im Töpferl & Martinibrot	5,90
CARPACCIO vom Oberpfälzer Rind mit Parmesan, Zitrone & ligurischem Olivenöl	13,90
TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS mit Kartoffelchips, Sauerrahm	13,90
SALAT VON GRÜNEM & WEIßEM ABENDSBERGER SPARGEL(ca. 250 g) mit Gartenkräutern	18,50
FRÜHLINGSSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND mit gebratenen Pilzen, Brotcroûtons, Radieserl	
als Vorspeise	12,90
als Hauptgang	15,90
RINDSSUPPE mit Einlage-nach Tagesangebot	6,80
SPARGELKREMSUPPE mit Schnittlauch	6,80

ABENDSBERGER SPARGEL

BUTTERSPARGEL (ca. 250 G) mit Sauce Hollandaise oder Nußbutter & Salzkartoffeln	18,90
WAHLWEISE MIT	
SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEM HONIGSCHINKEN	26,90
WIENER SCHNITZEL - in Butter gebraten -	29,90
HAUSGEMachten WILDBRATWÜRSTEN	27,90

VEGETARISCH

BRENNESELNOCKERL mit Schwammerl, jungem Lauch, confierten Kirschtomaten & Kresseschaum	16,80
KÄSESPÄTZLE zubereitet mit Emmentaler von der Bergkäserei Diepolz, Röstzwiebeln & Blattsalaten auf Wunsch klassisch mit Rahmsauce	15,80

HAUPTGÄNGE

ELSÄSSER SAIBLING mit Gartenkräutern gefüllt & gebraten, dazu Petersilienkartoffeln & Blattsalate	21,90
ZANDERFILET VOM GRILL mit Sektsoße, grünem Spargel & Basmatireis	26,90
REHRÜCKEN AUS EIGENER JAGD mit Rotweinsoße, Selleriepüree, Schwammerln & Kartoffelnockerl	29,90
ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOHENLOHER JUNGRIND mit Rotwein-Buttersoße & Hans-Girgerl (9)	27,90
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE mit Schwammerlnudeln, Rotweinsoße & Preiselbeeren	17,90
WIENER SCHNITZEL - in Butter gebraten - mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren	21,90
REHBRATEN AUS EIGENER JAGD mit Wacholderrahmsoße, Serviettenknödel & Preiselbeerapfel	20,90
RAHMBRATEN VOM STROHSCHWEIN mit hausgemachten Spätzle & Blattsalaten	17,90

NACHSPEISEN

CREME BRULÉE mit hausgemachtem Sorbet	10,20
MARINIERTE ERDBEEREN mit weißer Mousse au chocolat	10,90
NOUGATPARFAIT mit heißem Espresso	8,20
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Sahne	8,90

SPEZIALITÄTEN VON METZGEREIEIEN AUS DER REGION

dazu gibt es unser Hausbrot, das mit Kupfer Spezial Bier gebacken wird

2 PAAR BRATWÜRSTL mit Sauerkraut	9,90
WINKLER BRÄU BROTZEITTELLER mit Hällischem Honigschinken & Bauernschinken, hausgeräucherter Gänsebrust, Diepolzer Emmentaler, Apfelkren (15)	9,90
BAYERISCHER WURSTSALAT von der Lyoner mit Zwiebeln & Paprika	8,90
SCHWEIZER WURSTSALAT von der Lyoner mit Emmentaler, Zwiebeln & Paprika	9,90
GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST in feinen Scheiben mit Blattsalaten & Balsam dressing	15,90