



Vorspeisen und Gaumendratzerl

Rindstartar

pikant abg'schmeckt mit Knusperstangerl

Kabeljau im Speckmantel mit Zwetschgen

Marinierter Rindstafelspitz

mit Kürbiskernen auf Wurzelgemüse und Kräutervinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef

auf lauwarmen Spargel mit Kräutersalat und Mandarinen-Mayonnaise

Räucherlachs auf Rahmgurken

mit süßem Apfel

Lauchquiche

mit Knusperspeck und Schmand

Bauernsalat

mit Walnuss-Vinaigrette und Kräuter-Pfifferlingen

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesuppe

mit Kräuterpesto und Schwarzbrot-Croutons

Waldpilzsuppe

mit Preiselbeersahne und Knusperstangerl

Rindsbrühe

mit Leberknödel und Schnittlauch



LANDGASTHOF
Zum Bärenwirt

*regional und saisonal
bodenständig, raffiniert, modern*

Hauptgerichte – Fleisch

Schwartlbraten mit Kümmelsauce

Bayrischer Sauerbraten

Juradistl Lamm – Braten mit Rosmarinsauce

Rumpsteak

mit Zwiebel-Senf-Kruste auf geschmortem Feldsalat

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Gewürzjus und Mohn-Gnocchi

Medaillons vom Schweinefilet

mit gebratenen Pfifferlingen und Rotweinzwiebeln

Schweinefilet in der Nusskruste

auf glasierten Karotten

Schnitzel „Wiener Art“



Hauptgerichte – Vegetarisch – Fisch

Frischkäse-Ravioli

mit brauner Butter auf Blattspinat

G'schmolzne Erdäpfeltascherl

auf Spargelragout mit Kirschtomaten und Parmesan

Kross gebratenes Lachsfilet

auf Erbsenpüree mit Limette und brauner Butter

Kabeljau auf lauwarmen Rote-Beete-Salat

mit Senfschaum und Salzkartoffeln

Zanderfilet

mit Bauernspargel und Nusskartoffeln

zum krönenden Abschluss...

Ricotta-Käse-Kuchen

mit Passionsfrucht und Florentiner-Eis

Rahmcreme

mit Orangen-Jasmin-Salat

G'schmolzne Grießknöderl

mit Nougatsauce und Mango-Joghurt-Eis

lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Vanillesahne und marinierten Beeren