



sich wohlfühlen
und regenerieren

Salat:

Gemischter Salat
vom Buffet € 3,80

Vorspeisen:

Frischkäseaufstrich
mit geräucherter Forelle
auf Baguette € 8,30

Röstitaler
mit Räucherlachs und Kräuterquark
an Salatbukett € 7,90

Bayerisches Duett
mit Obazda und Griebenschmalz
dazu Hausbrot € 7,60

Suppen:

Klare Rinderkraftbrühe
mit Kaspresknödel € 5,10

Klare Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen € 5,10

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Croûtons € 5,10

Tagessuppe € 5,10

- Inklusivpreise -



sich wohlfühlen
und regenerieren

Aus dem Wasser:

Knuspriges Forellenfilet vom Grill
an Knoblauch-Zitronenbutter
mit Zucchini-Tomatenfächer
und Rosmarinkartoffeln € 21,90

Riesengarnelen
gebraten mit einem Hauch von Chili
mit Kirschtomaten und Bandnudeln in Pesto
dazu Parmesan € 24,10

Vegetarische Gerichte:

Rahmschwammerl
mit Serviettenknödel € 8,80

Steinpilzravioli
auf Grillgemüse
mit Kräuterquark € 10,70

Tagliarini
mit Tomaten-Bärlauchsauce
und Parmesanchips € 9,40

- Inklusivpreise -



sich wohlfühlen
und regenerieren

Frisch und G` sund:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark an Salatbukett	€ 7,60
wahlweise auch mit Räucherlachs oder Putenstreifen	+€ 2,80
Käsespätzle mit Nuss-Butter und Röstzwiebeln dazu Blattsalate	€ 10,40
Knusperschnitzel vom Schwein im Kürbismantel mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 19,30
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites dazu Salat	€ 26,30
Niederbayerisches Jungstier-Tellerfleisch mit Meerrettichsauce und Blattspinat dazu Röstkartoffeln	€ 20,70
Grillteller mit Putenbrust, Schweine- und Rinderlende dazu Gemüse und Pommes frites	€ 22,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende (medium gebraten) mit Zwiebelsauce und Speckbohnen dazu Bratkartoffeln	€ 26,30
„Bayerischer-Hof-Pfandl“ Schweinefilet in Schwammerlsauce mit Grillgemüse und Spätzle	€ 24,10
Bayerisches Cordon bleu mit Schinken und Obazda gefüllt dazu Preiselbeeren und Pommes frites	€ 20,70

- Inklusivpreise -



sich wohlfühlen
und regenerieren

Hausmannskost:

Gebackene Zwiebelringe
mit Remouladensauce
an Salatbukett € 9,40

3 Stück Rostbratwürstl
mit Sauerkraut
und Hausbrot € 10,50

Leberkäse vom Grill
mit Spiegelei
und Kartoffelsalat € 9,60

Bayerischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und Hausbrot € 8,40

Schweizer Wurstsalat
mit Zwiebeln, Gurke, Paprika und Käse
dazu Hausbrot € 9,60

Dessert:

Apfelkücherl
mit Zimtucker und Vanilleeis € 6,90

Marilleneisknödel
auf Waldfrüchten € 7,70

- Inklusivpreise -



sich wohlfühlen
und regenerieren

**Alle Hauptgerichte
auch als Seniorenteller**

- € 2,20

Portion Ketchup

€ 0,70

Portion Senf

€ 0,70

Portion Mayonnaise

€ 0,70

Hinweis:

Sollten Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, sagen Sie bitte unserem Servicepersonal Bescheid. Sie erhalten auf Anfrage eine Aufstellung der Inhaltsstoffe.

- Inklusivpreise -



sich wohlfühlen
und regenerieren

Spargelkarte

Vorspeise:

Spargelsalat mit Kräutervinaigrette
und Knoblauchbrot € 8,50

Suppe:

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube € 4,50

Hauptgerichte:

Spargel
mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln € 15,60

Spargel mit Räucherlachs
und Sauce Hollandaise
dazu neue Kartoffeln € 16,80

Spargel mit gegrilltem Kochschinken
und Sauce Hollandaise
dazu neue Kartoffeln € 16,80

Spargel mit Knusperschnitzel von der Pute
und Sauce Hollandaise
dazu neue Kartoffeln € 19,50

Spargel mit Rinderlendensteak
und Sauce Hollandaise
dazu neue Kartoffeln € 29,50

Spargel mit Zanderfilet
und Sauce Hollandaise
dazu Rosmarinkartoffeln € 24,00

Spargel mit Schweinefilet
und Sauce Hollandaise
dazu Röstitaler € 26,50

- Inklusivpreise -