

## Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

### Auftakt in der Scheune

#### **Frühlingsbruschetta**

mit Aprikosen, Curry-Quark und Chili  
14,00 Euro

#### **Bunter Blattsalat**

mit Balsamicodressing, Apfel, Nuss  
und Flanksteakstreifen  
19,00 Euro

#### **Ziegenkäse-Panna Cotta**

mit Tomatenmarmelade, Basilikum und Crostini  
16,00 Euro

#### **Lachstatar**

mit Apfel, Gurke und Crème fraîche  
18,00 Euro

#### **Cremesuppe von grüner Erbse**

mit gelben Erbsen  
11,00 Euro

#### **Blumenkohlcremesuppe**

mit Trauben  
11,00 Euro

### Scheunenklassiker

#### **Wiener Schnitzel**

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren  
und Kartoffelpüree  
25,00 Euro

#### **Gebratene Kalbsleber**

mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree  
21,00 Euro

### Hauptakt im Zimdars

#### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Rote Bete-Velouté, Fenchel und Brokkolibrot  
27,00 Euro

#### **Gebratenes Lachsfilet**

mit Kartoffel-Lauchgemüse und Tomate  
28,00 Euro

#### **Geschmorte Lammkeule**

mit Minzsauerkraut, Nuss-Perl couscous  
und Preiselbeer  
32,00 Euro

#### **Roastbeef medium**

mit Vanille-Möhrencreme, Blumenkohl  
und Ofenkartoffeln  
34,00 Euro

#### **Gebratene Maishähnchenbrust**

mit Spargelrisotto und Radieschen  
26,00 Euro

#### **Parmesanravioli**

mit Tomatensugo  
21,00 Euro

#### **-Vegan- Gebratener Spitzkohl**

mit Granatapfel und Pilzragout  
21,00 Euro

### Finaler Genuss

#### **Kleine Käseauswahl**

15,00 Euro

#### **Vanille-Polentaschnitte**

mit Erdbeersosse, Apfelgel und Krokanteis  
9,50 Euro

#### **Bayrisch Creme im Glas**

mit Rhabarber  
7,50 Euro

#### **mit Eis**

9,50 Euro

#### **Kugel Eis (Tagesangebot)**

2,50 Euro

**echt natürlich genießen**

Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe.

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass Sie alle Gerichte nach Ihren Wünschen genießen können.