

Aperitif:

Crémant d'Alsace Brut Rosé

Weingut Henri Kieffer, Blienschwiller, Elsass, Frankreich

6,9

„Bockhorn-Royal“- Menü

4 Gänge, wie wir uns die moderne bayerische Küche vorstellen!

Geflammte Herdweger Lachsforelle

Senf-Dill-Sauce | Rote-Beete-Tatar | Wachtelei | Brotchips

Kraftbrühe vom Bockhorner Reh

Schwammerl-Bratstrudel | Schnittlauch

Tafelspitz

Meerrettichsauce | Petersilienkartoffeln | Speck-Rosenkohl

oder

Kabeljau

Beurre blanc | Lauch-Graupenrisotto | Flower Sprouts

„Coco Schoko“

Mousse au Chocolat | Passionsfruchtsorbet | Kokosnuss | Banane

inkl. Gruß aus der Küche & Espresso

69

Vorfreude

Gemischter Beilagensalat

Honig-Senf-Dressing

6

Cremesuppe von Topinambur

Gruyère-Blätterteigstangerl | Haselnussöl

9

Geflammte Herdweger Lachsforelle

Senf-Dill-Sauce | Rote-Beete-Tatar | Wachtelei | Brotchips

15

Gebackene Schwarzwurzel

Feldsalat | Chili-Mayo | Ringelbeete

12

Kraftbrühe vom Bockhorner Reh

Schwammerl-Bratstrudel | Schnittlauch

10

Süße Verführung

„Coco Schoko“

Mousse au chocolat | Passionsfruchtsorbet | Kokosnuss | Banane

13

Inges Nascherei

Vanilleeis | Espresso | Baileys | Sahne | Amarettini

9

Mohn-Schupfnudeln

Emlinger Mohn | Tonkabohneneis | Apfelmus

12

3erlei hausgemachtes Eis

Auf einem Eisblock serviert

9,5 (1 Kugel 3,5 | 2 Kugeln 6,5)

HAUPTSACHE – GENUSS

Tafelspitz

Meerrettichsauce | Petersilienkartoffeln | Speck-Rosenkohl
26

Kabeljau

Buerre blanc | Lauch-Graupenrisotto | gebratener Grünkohl
28

Maultaschen von Kartoffel & Schwammerl

Rahmschwarzwurzeln | Schwarzwurzelchips | Marinierter Babyspinat
22

Entenbrust

-rosa gebraten-

Madeirasauce | Selleriepüree | wilder Brokkoli | lila Kartoffelchips
28

Unsere Weinempfehlung Januar 2026:

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

2024 Sauvignon Blanc Kaitui

Intensive Fruchtaromatik verbunden mit prickelnder und frischer Leichtigkeit

0,1l – 5,5 | 0,2l – 11 | 0,75l – 39

2022 Cuvée Black Print

Vollmundig, kraftvoll mit samtigen Tanninen und guter Struktur

0,1l – 6 | 0,2l – 12 | 0,75l - 42

HAUPTSACHE – HEIMAT

Ganzer Herdweger Saibling „Müllerin Art“

Remoulade | Kartoffel-Endiviensalat
26

Rote-Beete-Knödel

Meerrettichsauce | Bayrisch Kraut
16

Zwiebelrostbraten

Portweinsauce | Käsespätzle | kleiner Salat
29

Cordon Bleu

Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat
19

Ernas Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes oder Kartoffelsalat
16

Brotzeit is de scheenste Zeit!

Wollwurst

Kartoffelsalat & Soß` | 13

Kalter Braten

Kren & Brot | 9,5

Gebackener Camembert

mit bunten Salaten | 12

Nur für Kinder:

Schlawiner-Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein | Pommes | Ketchup
9

Spätzle mit Soße

6