

## **Aperitif:**

### **Bellini**

Pfirsichmark | Valdo | Limette  
auch alkoholfrei möglich  
8,5

Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte für mehr Prickelndes!

## **„Bockhorn-Royal“- Menü**

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

### **Roastbeef**

Passionsfrucht-Mayo | Radisalat | Wachteleier | Mango

~

### **Gebackene Schwammerl**

Sauce Remoulade | Kartoffel-Endiviensalat

~

### **Perlhuhnbrust**

Madeirasauce | Rahmsauerkraut | Trauben | Schupfnudeln  
oder

### **Geschmorte Rinderschulter**

Portweinsauce | Blaukraut | Spätzle

~

### **Tarte au chocolat**

Eis vom Emlinger Bio-Mohn | Zwetschgen | karamellisierte Nüsse | Brombeeren

**inkl. Gruß aus der Küche & Espresso**

69

## **Vorfreude**

### **Gemischter Beilagensalat**

Honig-Senf-Dressing | 6

### **Kürbissuppe**

Knäckebrot | Kerndl & Kernöl | 9

### **Roastbeef**

Passionsfrucht-Mayo | Radisalat | Wachteleier | Mango | 17

### **Knusperpralinen von Schwarzbrot & Ziegenkäse**

Endiviensalat | Kernöl-Mayo | Gepickelter Kürbis | 14

## **Süße Verführung**

### **Tarte au chocolat**

Eis vom Emlinger Bio-Mohn | Zwetschgen | karamellisierte Nüsse | Brombeeren | 15

### **Inges Nascherei**

Vanilleeis | Espresso | Baileys | Sahne | Amarettini | 9

### **„Apfekiache“**

Vanillesauce | Bananen-Sauerrahmeis | Preiselbeeren | 13

### **3erlei hausgemachtes Eis**

Auf einem Eisblock serviert | 10

## **HAUPTSACHE – HEIMAT**

### **Gebackene Schwammerl**

Sauce Remoulade | Kartoffel-Endiviensalat | 17

### **Zwiebelrostbraten**

Portweinsauce | Glasierte Karotten | Rosmarinkartoffeln | 32

### **Cordon Bleu**

Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat | 20

### **Ernas Wiener Schnitzel vom Schwein**

Pommes oder Kartoffelsalat | 17

### **Brotzeit is de scheenste Zeit!**

**Schweinswurst`l mit Kraut  
Bratensauce und Brot | 14**

**Kalter Braten mit Kren und Brot | 9,5**

**Bayrischer Wurstsalat mit Brot | 10  
mit Käse +2**

### **Nur für Kinder:**

**Kleines Lachsforellenfilet  
Butterkartoffeln | Karotten | 10**

**Schlawiner-Schnitzel  
Paniertes Schnitzel vom Schwein | Pommes | Ketchup | 9  
Spätzle mit Soße | 6**

## **HAUPTSACHE – GENUSS**

### **Perlhuhnbrust**

Madeirasauce | Rahmsauerkraut | Trauben | Schupfnudeln | 32

### **Filets von der Herdweger Lachsforelle**

Meerrettichsauce | Blattspinat | Petersilienkartoffeln | frischer Kren | 29

### **Kürbisstrudel**

Curryschaum | gebratene Schwammerl | Selleriepüree | gepickelter Kürbis | 22

### **Geschmorte Rinderschulter**

Portweinsauce | Blaukraut | Spätzle | 25

### **Unsere Weinempfehlung Herbst 2026:**

#### **Grüner Veltliner π Federspiel 2025**

Weingut Piewald, Spitz/Donau, Wachau

Saftig & elegant mit feinem Säurespiel.

Ein gut balancierter und animierender Speisebegleiter.

0,1l – 4,5 | 0,2l – 9 | 0,75l – 32

#### **Blaifränkisch vom Lehm 2023**

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland

Am Gaumen frisch und strukturiert.

Ein lebendiger Speisenbegleiter für dunkles Fleisch.

0,1l - 5,5 | 0,2l - 11 | 0,75l - 38