

V O R S P E I S E N & S A L A T E < A P P E T I Z E R S & S A L A D S

<p>„BAYRISCHE TAPAS DIE II. HEIMATHENHOFER HIRSCHPASTRAMI, PREISELBEER CHILI DIP, GEBEIZTE LACHSFORELLE MIT DILL SENFSAUCE KARTOFFELKAS MIT KRÄUTERN</p>	13,90 €
<p>„BAVARIAN TAPAS THE 2ND“ HEIMATHENHOF DEAR PASTRAMI, CRANBERRY CHILI DIP, SMOKED SALMON TROUT WITH DILL MUSTARD SAUCE, POTATO CHEESE WITH HERBS</p>	
<p>ROSA GEBRATENE REHLEBER VOGELBEEREN JUS, RÖSTZWIEBELN UND MARINIRTER FELDSALAT</p>	13,00 €
<p>DEER LIVER MEDIUM RARE WITH ROWANBERRY JUS, ROASTED ONIONS AND MARINATED LAMB'S LETTUCE</p>	
<p>TATAR VON RIND SARDELLEN, KAPERN, ZWIEBELN, ESSIGGURKE, EIGELB, SCHWARZBROT CHIP & WIESENKRÄUTER</p>	12,50 €
<p>BEEF TATAR ANCHOVYS, CAPERS, ONIONS, VINEGAR CUCUMBERS, YOLK, BLACK BREAD CHIP & MEADOW HERBS</p>	
<p>MARINIERTE BUNTE BLATTSALATE MIT CRANBERRY DRESSING, GEMÜSECHIPS, GETROCKNETEM OBST & GUACAMOLE</p>	9,50 €
<p>COLOURFUL LEAF SALAD WITH CRANBERRY DRESSING, VEGETABLE CHIPS, DRIED FRUITS & GUACAMOLE</p>	
<p>ODER - OR</p>	
<p>ZUSÄTZLICH MIT HÄHNCHENBRUST IN NIGERSAAT ADDITIONALLY SERVED WITH CHICKEN BREASTS IN NIGER SEEDS</p>	15,50 €
<p>BEILAGENSALAT SIDE SALAD</p>	4,50 €

SUPPEN SOUPS

RINDERBRÜHE MIT LEBERKNÖDEL, GEMÜSE & KRÄUTERN 5,50 €
BEEF BROTH WITH LIVER DUMPLING, VEGETABLES & HERBS

KARTOFFEL-FRÜHLINGSLAUCHSUPPE MIT SHRIMPS 6,50 €
POTATO SPRING LEEK SOUP WITH SHRIMPS

VEGAN

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL MIT ORANGENVINAIGRETTE, 18,50 €
KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN & SÜSSKARTOFFELGNOCCHI
FRIED GREEN ASPARAGUS WITH ORANGE VINAIGRETTE, CANDIED
CHERRY TOMATOES & SWEET POTATO GNOCCHI

FISCHGERICHTE FISH DISHES

DORADE AN DER GRÄTE GEBRATEN MIT OLIVEN KRÄUTER SALSA, 22,50 €
MEDITERRANEM GEMÜSE & RISOTTO

DORADE FRIED AT THE BONE WITH OLIVE HERB SALSA,
MEDITERRANEAN VEGETABLES & RISOTTO

GEBRATENES FORELLENFILET & SPESSARTER ROHSCHINKEN 20,50 €
MIT RIESLINGSAUCE, WILDEM BROKKOLI & CREMIGEM
BUCHWEIZEN

FRIED TROUT FILLET & „SPESSARTER“ RAW HAM,
WITH RIESLING SAUCE, WILD BROCCOLI & CREAMY BUCK WHEAT

HAUPTSPESIEN MAIN COURSES

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 19,50 €
BUNTES GEMÜSE & BRATKARTOFFELN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
WITH COLORFUL VEGETABLES & FRIED POTATOES

RÜCKEN & BACKE VOM PORKI DRY AGED SCHWEIN 19,50 €
ROTWEINSAUCE, GLACIERTEN URKAROTTEN & TAGLIATELLE

BACK & CHEEK FROM PORKI DRY AGED PORK
RED WINE SAUCE, GLAZED CARROTS / TAGLIATELLE

GESCHMORTES HIRSCHKALB MIT GREY DE COCOA SAUCE 19,00 €
CREME FRAICHE, BLAUKRAUT & KARTOFFELKRAPPEN

BRAISED FAWN WITH GREY DE COCOA SAUCE
CREME FRAICHE, RED CABBAGE & POTATO FRITTERS

VOM BEEFER FROM THE BEEFER

KANADISCHES ROASTBEEF	REGULAR CUT	250 G	26,00 €
CANADIAN ROAST BEEF	MASTER CUT	400 G	42,00 €

I.B.P. RINDERTAFELSPITZ	REGULAR CUT	250 G	27,00 €
I.B.P. BOILED FILLET BEEF	MASTER CUT	400 G	43,00 €

ARGENTINISCHES RINDERFILET	REGULAR CUT	250 G	28,00 €
ARGENTINIAN BEEF FILLET	MASTER CUST	400 G	44,00 €

KALBS-TOMAHAWK FÜR 2 PERSONEN IN DER KÜCHE TRANCHIERT 65,00 €
VEAL TOMAHAWK FOR 2 PERSONS, CARVED IN THE KITCHEN

DAZU KRÄUTERBUTTER & PFEFFERSAUCE, GRÜNEN SPARGEL BÜNDCHEN IN
PANCHETTA & BUNTEN ANNA KARTOFFELN
SERVED WITH HERBED BUTTER & PEPPER SAUCE, GREEN ASPARAGUES IN PANCHETTA
& COLORED ANNA POTATOES

FÜR EXTRA SAUCE BERECHNEN WIR 3,50€
FOR EXTRA SAUCE WE CHARGE 3,50€

Alle Grammzahlen sind Rohgewichte | All weights in grams correspond to gross weight

DESSERT

<p>„KLEINE SÜNDE“ DIE II HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN MARINIERTES OBST, ESPRESSO BACKZEIT – 10 MINUTEN.</p>		6,20 €
<p>„LITTLE SIN“ THE 2ND SEMI-LIQUID CHOCOLATE CAKE, MARINATED FRUITS, ESPRESSO WAITING TIME – WITHOUT ADVANCE BOOKING 10 MIN.</p>		
<p>GEBACKENER TOPFENKNÖDEL MIT ROTEN BEEREN RAGOUT, TAHITI VANILLEEIS & PISTAZIEN SPONCH</p>		8,50 €
<p>FRIED CURD DUMPLING WITH RED BERRY COMPOTE, TAHITI VANILLA ICE CREAM & PISTACHIOS SPONGE</p>		
<p>AMERICAN CHEESE CAKE PASSIONSFRUCHTSORBET & MANDELKEKS</p>		9,50 €
<p>AMERICAN CHEESE CAKE WITH PASSION FRUIT SORBET & ALMOND COOKIE</p>		
<p>KÄSEAUSWAHL VON AFFINEURE WALTMANN MIT QUITTENSENF, TRAUBEN & SCHWARZEN NÜSSEN</p>		
<p>CHEESE SELECTION FROM AFFINEURE WALTMANN WITH QUINCE MUSTARD, GRAPES AND BLACK NUTS</p>		
<p>KLEIN / SMALL</p>	100 G	7,50 €
<p>GROSS / LARGE</p>	170 G	13,00 €

„HEIMATHENHOF-GEFÜHL“ IN GÄNGEN
SENSE OF HEIMATHENHOF IN COURSES

ROSA GEBRATENE REHLEBER
VOGELBEEREN JUS, RÖSTZWIEBELN & MARINIERTEM FELDSALAT

DEER LIVER MEDIUM RARE
WITH ROWANBERRY JUS, ROASTED ONIONS &
MARINATED LAMB'S LETTUCE

KARTOFFEL-FRÜHLINGSLAUCHSUPPE MIT SHRIMPS
POTATO SPRING LEEK SOUP WITH SHRIMPS

GESCHMORTES HIRSCHKALB MIT GREY DE CACOA SAUCE
& CREME FRAICHE, BLAUKRAUT & KARTOFFELKRAPPEN
BRAISED FAWN WITH GREY DE COCOA SAUCE
CREME FRAICHE, RED CABBAGE & POTATO FRITTERS

GEBACKENE TOPFENKNÖDEL MIT ROTEN BEEREN RAGOUT
TAHITI VANILLEEIS & PISTAZIEN SPONCH
FRIED CURD DUMPLING WITH RED BERRY COMPOTE,
TAHITI VANILLA ICE CREAM & PISTACHIOS SPONGE

PREIS ALS 4 GANG MENÜ 42€
PRICE AS 4 COURSE MENU

PREIS ALS 3 GANG MENÜ OHNE SUPPE 35€
PRICE AS 3 COURSE MENU WITHOUT SOUP

PREIS ALS 3 GANG OHNE VORSPEISE MIT SUPPE 30€
PRICE AS 3 COURSE MENU WITH SOUP WITHOUT STARTER

UNSERE SPEISEN KÖNNEN ALLE SPUREN VON NÜSSEN ENTHALTEN

11: GLUTEN:

1 A-WEIZEN, 1B-ROGGEN, 1C-GERSTE, 1D-HAFER, 1E-DINKEL,
1F-KAMUT ODER HYBRIDSTÄMME SOWIE DARAUSS HERGESTELLTE
ERZEUGNISSE

2: KREBSTIERE | 3: EIER | 4: FISCH

5: ERDNÜSSE | 6: SOJABOHNE | 7: MILCH

8: SCHALENFRÜCHTE:

8A-MANDELN, 8B-HASELNÜSSE, 8C-WALNÜSSE,
8D-KASCHUNÜSSE, 8E-PECANNÜSSE, 8F-PARANÜSSE, 8G-PISTAZIEN,
8H-MACADAMIA- ODER QUEENSLANDNÜSSE

9: SELLERIE | 10: SENF | 11: SESAMSAMEN

12: SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

13: LUPINEN | 14: WEICHTIERE

OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF NUTS

11: GLUTEN:

1 A-WHEAT, 1B-RYE, 1C-BARLEY, 1D-OATS, 1E-SPELT,
1F-KAMUT OR THEIR HYBRIDISED STRAINS AND PRODUCTS THEREOF

2: CRUSTACEANS | 3: EGGS | 4: FISH

5: PEANUTS | 6: SOYBEANS | 7: MILK

8: NUTS:

8A-ALMOND, 8B-HAZELNUT, 8C-WALNUT,
8D-CASHEW, 8E-PECAN NUT, 8F-BRAZIL NUT, 8G-PISTACHIO,
8H-MACADAMIA NUT AND QUEENSLAND NUT

9: CELERY | 10: MUSTARD | 11: SESAM SEEDS

12: SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

13: LUPIN | 14: MOLLUSCS