

## von der weide

---



|  |       |
|--|-------|
| <b>OX BURGER</b> <i>medium gebraten</i>  | 19,90 |
| 100% regionales Ochsenfleisch / Bun / Bergkäse / BBQ-Sauce / Salatblatt / Tomate / Zwiebeln / Gurke / Pommes frites              |       |
| <b>NEW YORK CUT – DRY AGED</b> <i>medium gebraten</i>  | 44,90 |
| Clubsteak vom regionalem Ochsen / circa 550g / sechs Wochen am Knochen gereift<br>Vanille-Selleriepüree / Spinat / Kräuterbutter |       |
| <b>WIENER SCHNITZEL</b>  | 27,90 |
| Kalbfleisch / Pommes frites oder Bratkartoffeln / Preiselbeeren  |       |
| <b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>   | 24,90 |
| Rumpsteak vom bayerischen Rind / Bratkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus   |       |
| <b>OCHSENBACKEN</b>  | 24,90 |
| Ochsenfleisch vom bayerischen Rind / Vanille-Selleriepüree / Blaukraut / Jus   |       |

## aus dem wasser

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>DORADE</b>   | 21,90 |
| Fisch im Ganzen aus Griechenland / 300-400g<br>Rosmarinkartoffeln / Pfannengemüse   |       |
| <b>SAIBLING</b>   | 24,90 |
| Fisch im Ganzen aus der Region / 300-400g<br>Rosmarinkartoffeln / Pfannengemüse   |       |
| <b>ZANDER ODER SAIBLING</b>   | 21,90 |
| Fischfilet aus der Region / Süßkartoffelpüree / Spinat  |       |
| <b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b>  | 24,90 |
| Arborioreis / Weißwein / Riesengarnele / Jakobsmuschel / Fischfilet<br>Schalotten / Fischfond / Safran / Butter / Zitrone                                     |       |
| <b>BOUILLABAISSE</b>  | 24,90 |
| Fischfond / Tomatensauce / Safran / Weißwein / Fischfilet /<br>Black Tiger Garnelen / Miesmuscheln / Knoblauchbaguette / Sauce Rouille                        |       |
| <b>MIESMUSCHELN</b>   | 19,90 |
| wahlweise Fischfond / Weißweinsauce / Schalotten / Kräuter / Knoblauch / Baguette<br>oder Tomatensugo / Rotwein / Schalotten / Kräuter / Knoblauch / Baguette |       |