

**Liebe Gäste,**

**zusätzlich haben wir folgende Gerichte für Sie auf unserer Speisekarte.  
(Nur solange der Vorrat reicht.)**

**Kalbstafelspitz in Meerrettich – Sahnesoße  
Petersilienkartoffeln, frühlingshaftes Gemüse, sämiges Blaukraut  
18,90 €**

**\*\*\***

**Bärlauch-Cremesuppe mit Parmesan & Croûtons  
5,90 €**

**\*\*\***

**Bärlauch Käsespätzle  
Emmentaler, Röstzwiebeln, Beilagensalat  
13,90 €**

**\*\*\***

**Rosa gegrilltes Flanksteak (Bavette)  
gebratene Kräuterseitlinge, Grillgemüse  
Portweinjus & Kräuterbutter  
22,90€**

**Passende Beilagen dazu:**

**Hausgemachtes Kartoffelgratin 4,90€  
Süßkartoffelpommes 5,90€  
Beilagensalat 3,90€**

## Speisekarte zu Ostern

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	5,90 €
Carpaccio vom Jungbullensfilet, Balsamico-Dressing, Salatgarnitur	13,90 €
Sanft geschmorter Rinderbraten vom hiesigen Weiderind Kartoffelknödel, Gemüse der Saison, Portweinjus	17,90 €
Knuspriges Backhendl aus regionaler Erzeugung hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Sauce Remoulade, Zitrone	16,90 €
Wellig gebratenes Wiener Schnitzel vom Rottaler Landschwein Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites, Beilagensalat	14,90 €
Schweinefilet in Schwammerl-Rahmsoße hausgemachte Spätzle, Gemüse der Saison	17,90 €
Cordon Bleu gefüllt mit Saftschinken & Emmentaler Käse Pommes Frites, Preiselbeeren, Beilagensalat	17,90 €
Wildgulasch - Reh & Hirsch aus heimischen Revieren Semmelknödel, Gemüse der Saison, sämiges Blaukraut	18,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten aus der Ochsenlende Thymianjus, Speck-Bohnen, Rosmarinkartoffeln, Röstzwiebel	24,90 €
Dreierlei Spezialitäten vom Grill (Weiderind, Edelfisch & Landgeflügel) Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter & BBQ-Dip	22,90 €

Bei Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50€.

### **Schmankerl vom Shropshire Lamm aus eigener Erzeugung**

Lamm gebacken (nach alter Rezeptur des Hauses)	
hausgemachter Kartoffel – Gurkensalat, Wild-Preiselbeeren	18,90 €
Sanft geschmorter Lamnbraten	
handgemachte Spätzle, frühlingshaftes Gemüse, Natursafterl	18,90 €

### **Schmankerl aus der vegetarischen Küche**

PASTA BASTA (vegetarisch)	
Ravioli gefüllt mit Feige & Pecorino-Käse, dazu Rucola & Parmesan	14,90 €
Gerahmte Edelschwammerl mit handgedrehtem Semmelknödel	13,90 €
Handgemachte Gnocchi mit mediterranem Gemüse in Tomatensugo	13,90 €
Knödel Dreierlei (Spinat, Tomate, Bergkäse) glaciertes Gemüse, Weißweinsöße	13,90 €

## **Schmankerl aus dem Wasser**

Knusprig gegrilltes Filet von der Lachsforelle  
cremigies Risotto, Gemüse der Saison, Weißwein-Limonen-Schaum 20,90 €

Zanderfilet gebacken  
Kartoffel-Gurkensalat, Sauce Remoulade 19,90 €

## **Salat grün & bunt**

### **Knackiger Kleeberger Wirtshaussalat**

Variation von hausgemachten Salaten, Kernöl, „altem Balsamico“  
und geballter Kerndlkraft, zur Auswahl mit:

- knusprige Backhendlstreifen 14,90 €
- gebratener Ziegenkäse mit Kleeberger Honig (vegetarisch) 14,90 €
- Ochs im Grünen (rosa gebratene Rinderlendenstreifen) 17,90 €
- lauwarme Falafel (vegan) 13,90 €

## **Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)**

Pumuckl – kleines Schweineschnitzel mit Pommes & Ketchup 7,90 €  
Knödel oder Spätzle mit Bratensoße 3,90 €  
Portion Pommes Frites 4,30 €

Bei Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50€.

## Aus der Wirtshaus-Backstube

Höhlzwimmer's süße Überraschung Dessert-Variation aus 3 verschiedenen Köstlichkeiten	10,90 €
Frisch karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Apfelkompott & fruchtigem Sorbet	10,90 €
LAVA CAKE lauwarmes Schokoküchlein mit Beerenragout & Heidelbeersorbet	8,90 €
Erdbeerbecher mit Vanilleeis & Sahne	5,90 €
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten	5,90 €
Gemischter Eisbecher mit Sahne	4,90 €
Gemischter Eisbecher ohne Sahne	4,50 €
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	4,50 €

Bei Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50€.