

Aperitif

Lillet Winter-Thyme

fruchtig - herb mit Apfel, Thymian und einem Hauch Zimt

0,25 l 7,90 €

Jetzt probieren:

Unsere Herbst-Limo: Apfel-Zimt - mit Saft aus den Eiselhartinger Äpfeln

0,4 l 5,90 €

Vorspeise, Suppe

Kürbiscremesuppe

aus Bio-Hokaido von der Permakultur Markus Noppenberger
mit Sahnehaube, Kernöl und Croutons

4,50 €

Kürbis-Crostinis

Kürbiscreme / gebratene Würfel / gepickelter Kürbis / Feta /
gebrannte Kürbiskerne / Kernöl / Rucola

8,90 €

***vegan* Hausgemachte Antipasti**

Auberginencreme / Aioli / Rucola / Baguette

9,90 €

Beilagensalat

5,50 €

Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto

mit Parmesan und Kernöl verfeinert, dazu gegrillte Kirschtomaten,
gebackene Kürbis-Kichererbsenbällchen und Salat

17,50 €

Herbstliches Knödeltrio

Schwammerl-, Spinat- und Kürbisknödel in brauner Butter geschwenkt
mit geriebenem Bergkäse, confierten Tomaten und mariniertem Rucola

17,90 €

Fleischgerichte

Winter-Grillteller

kleines Wagyu-Steak, Hähnchenbrust, Speck und Mini-Bosna
im hausgebackenen Brioche-Brötchen, dazu Bratkartoffeln,
glasiertes Gemüse, schwarze Jus und Kräuterbutter
26,50 €

Rindersaftgulasch vom bayerischen Wagyu

klassisch gewürzt mit Paprika und Knoblauch, dazu zweierlei Knödel
und bunter Salat
21,50 €

Klassische Rinderroulade

auf Kartoffel-Selleriestampf mit glasiertem Marktgemüse und Röstzwiebeln garniert
22,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

in Butterschmalz gebacken mit Zitrone und Preiselbeeren
dazu wahlweise Home Fries oder Bratkartoffeln (Zwiebel / Speck / Kümmel)
und ein bunter Herbstsalat
19,- €

Feines Ragout vom heimischen Reh

geschnitten aus Schulter und Keule - sehnensfrei
mit zweierlei Knödel, Preiselbeerbirne und herbstlichen Salat
23,50 €

Unser Wochen-Special

vom bayerischen Weide-Wagyu

Die Wagyu-Rinder von Johannes Vogl, der seinen Hof in der Nähe des Starnberger Sees bewirtschaftet haben ganzjährig Zugang zur Weide und werden langsam gemästet. Typisch für diese Rasse verteilt sich das Fett im Fleisch und sorgt für eine feine Marmorierung.

Prime-Beef-Burger

mit hausgemachtem Wagyu-Patty (125 Gramm) / rote Zwiebeln / Gewürzgurken / Rucola /
Special-Barbecuesoße / Aioli / Schmelzzwiebeln und würzigem Raclette-Käse
16,50

Philly-Cheese-Steak-Sandwich

Würzig marinierte Steakstreifen im hausgebackenen Kartoffel-Brioche,
gegrillte Zwiebeln, Paprika, mit würzigem Käse überbacken
18,50

Roßkotten's Burger u. Toast

Unsere Burger servieren wir im hausgebackenen Sesam-Brioche-Bun.
Auch unser Toastbrot backen wir selber aus Kartoffeln, Bio-Mehl und Schmeide's Hühnereiern.



***Spicy Pumpkin Burger im Kürbis-Curry-Bun**

Rindfleischpatty, hausgemachtes Pastrami, Butterzwiebeln, Cheddar, Salat, Tomate, gepickelter Kürbis, Barbecuesoße, Knoblauchmayonnaise

14,-

***Big Barbecue**

Rindfleischpatty, Onion Rings, Bacon, Barbecuesoße, Knoblauchmayonnaise, Zwiebeln, Tomate, Salat

13,50

***Classic Cheeseburger**

Rindfleischpatty, Cheddar, Gurkenrelish, Ketchup, Senf, Zwiebeln, Salat

12,50

***Crispy Chicken**

Knusper-Hähnchenbrust, Mangochutney, Knoblauchmayonnaise, Salat, Tomate, Zwiebeln

13,50

***Pulled Pork**

24 h gegart vom Schöfthaler Strohschwein mit Blaukraut, Barbecuesoße, Zwiebeln

12,50

***Veggie-Pumpkin-Burger 100 % vegan im Kürbis Curry-Bun**

Linsenpatty, Butterzwiebeln, Cheddar, Salat, Tomate, gepickelter Kürbis, Barbecuesoße, Pfeffermayonnaise

13,50

***Club Sandwich**

Hähnchenbruststreifen, Pastrami, Bacon, Cheddar, Spiegelei, Knoblauch-mayonnaise, Salat, Tomate, Zwiebeln

16,50

***Teufelstoast**

Schweinelenochen vom Grill, Teufelsoße, Pfefferoni

12,-

Beilagen u. Dips

Home Fries (vegan) 5,20

Süßkartoffelpommes (vegan) 6,90

Bratkartoffeln (mit Speck) 6,-

Kürbисfalafel (vegan) 6,-

Onion Rings 5,80

Saisongemüse 5,50

gemischter Salat 5,50

in French- oder Kürbiskerndressing

Ketchup/Mayonnaise 0,30

Knoblauchmayonnaise 1,50

Pfeffermayonnaise (vegan) 1,50

Barbecuesoße (vegan) 1,50

Teufelsoße 1,50

Mangochutney (vegan) 1,50

Desserts

Gebackener Mini-Apfelstrudel
mit Sahne und Vanilleeis

5,20

* * *

Hausgemachte Topfenknödel
in Zimtbrösel gewälzt
auf Zwetschenröster
mit Walnusseis

1 Stück 5,20

2 Stück 6,90