

ZUM ROTEN EICHHÖRNCHEN

VORSPEISEN

Obazda^{AG, G, 5} 8,90 €

mit warmer Brezn & Zwiebeln
Obazda with warm pretzel & onions

Gebackener Camembert^{A, AW, G} 8,90 €

mit wilden Preiselbeeren
baked camembert with cranberry sauce

Feldsalat^{G, I, J, 3, 4, 5} 9,90 €

mit wilder Wiesenkresse, gebratener
Paprika, Rauchspeck & Hausdressing
*Lamb's lettuce with wild cress, roasted peppers,
smoked belly bacon & homemade dressing*

DORMERO Vital Salat^{C, G, I, J, 3, 4, 5, 8} 10,90 €

Gekochter Waldschinken, regionaler
Bergkäse, Freilandei, Wald- & Wiesen-
salat & Honig-Balsamdressing
*DORMERO Vital Salad, cooked ham, regional
mountain cheese, free-range egg,
salad & honey balsam dressing*

SUPPE

Klare Kraftbrühe vom Weiderind^{A, C, G, H, 5} 5,90 €

mit Rohrnudel & Schnittlauch
*clear consommé with pasture beef,
dumpling & chive*

Tomatensuppe^{A, G, 5, 7} 5,90 €

mit Confit von der Urtomate
Tomato soup with confit of ancient tomato

WASSER

Forelle im Ganzen^{AW, D, G, I} 18,90 €

Gebraten oder Blau mit Butter-
kartoffeln, Gemüse aus der Pfanne
& knackigem Salat
*Trout in whole fried or poached with
butter potatoes, vegetables from
the pan & fresh salad*

Kross gebratenes Zanderfilet^{A, AW, C, D, I, J, 3, 7} 19,90 €

Schmorgurke & Schupfnudeln
*crispy fried fillet of pike perch, braised
cucumber & potato noodles*

KLASSIKER

Bayerische Weißwurst^{A, C, F, G, H, K, L} 7,90 €

mit Brezn & süßem Senf
*bavarian white sausages with
pretzel & sweet mustard*

Rostbratwurst^{G, I, J, 5, 8} 9,90 €

mit Erdapfelstampf & Kraut
*grilled sausage with mashed
potatoes & cabbage*

Schweinebraten^{AW, C, G, F, I, J, L, 8, 5} 11,90 €

mit Bayerisch Kraut & Semmelknödel
*roast pork with bavarian cabbage
& bread dumpling*

DORMERO Burger^{A, F, G, K, J} 14,90 €

Saftiges Rindfleisch, knackiger Salat,
Bacon & Zwiebeln, geschmolzener
Cheddar & Pommes
*juicy beef, fresh salad, bacon & onions,
melted cheddar & fries*

Vesperteller^{A, C, G, I, J, L, 3, 4, 5, 7, 8} 15,00 €

Auswahl regionaler Wurst- und Käsesorten
cold plate with regional sausages & cheese

Bambes^{C, G, I} 9,00 €

Hausgemachte Kartoffelpuffer
mit geschmolzenem Camembert und
Preiselbeeren oder Apfelmus
*homemade potato pancakes with melted
Camembert and Cranberries or apple sauce*



ZUM ROTEN EICHHÖRNCHEN



LAND

Wiener Schnitzel ^{A, AW, C, D, I, J}

mit lauwarmen Kartoffelsalat, wilden Preiselbeeren & Zitrone

Wiener Schnitzel, warm potato salad, wild cranberries and lemon

vom Schwein 13,90 €
of pork

vom Kalb 19,00 €
of calf

Geschnetzeltes vom Landschwein ^{A, C, F, G, I, J, L, S} 18,00 €
mit hausgemachten Spätzle & knackigem Salat

Sautéed strips of the land-pig in a sauce with homemade spaetzle & fresh salad

Zwiebelrost von der Rinderlende ^{A, G, I, J, L, S} 19,90 €
rosa gebraten, Pfannenkartoffel oder Pommes dazu knackiger Salat & Wildkräuterbutter

Onion Roastbeef of the loin roasted pink, pan potatoes or fries together with a fresh salad & wild herb butter

Rinderroulade ^{A, I, J, S, 4} 16,00 €
mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

beef roulade with homemade potato dumplings and red cabbage

DESSERT

3 Kugeln Vanilleeis ^{C, G} wahlweise mit: 5,50 €
heißen Himbeeren / heiße Kirschen oder Schokoladensoße ^{E, F, H, I, 2}

3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries or hot cherries or chocolate sauce

Bayerischer Apfelstrudel ^{A, C, E, G, H, I} mit Vanilleeis 6,50 €
bavarian apple strudel with vanilla ice cream

Kaiserschmarrn ^{A, AW, C, G, 1} mit Rosinen & Vanillesoße 7,90 €
shredded pancake, raisins & vanilla sauce

Armer Ritter ^{A, F, G, H} 6,00 €
German Style French toast

Chocolate Hill ^{A, B, C, F, G, H, 2} 7,00 €
Spooning – Keksteig mit Mini Marshmallows, gesalzener Karamell-Fudge, Schokoladeneis, Nuss Nougat Sauce
Cookie dough with mini marshmallows, salted caramel fudge, chocolate ice cream, hazelnut sauce

Fancy Oreo ^{A, C, F, G} 6,00 €
Spooning – Keksteig mit Oreo Crunch, cremiges Vanilleeis, Schoko-Fudge Sauce
Cookie dough with Oreo crunch, creamy vanilla ice cream, chocolate fudge sauce

Allergene / Allergens

A Glutenhaltiges Getreide und - Erzeugnisse (AW Weizen, AR Roggen, AG Gerste) / cereals containing gluten, cereal dishes (AW Weizen / wheat | AR Roggen / rye | AG Gerste / barley); B Krebstiere und -Erzeugnisse / crustaceans, crustacean dishes; C Eier und - Erzeugnisse / eggs, egg dishes; D Fisch und - Erzeugnisse / fish, fish dishes; E Erdnüsse und - Erzeugnisse / peanuts, peanut dishes; F Soja und - Erzeugnisse / soy, soy dishes; G Milch und - Erzeugnisse / milk, milk dishes, incl. Lactose; H Schalenfrüchte und - Erzeugnisse / nuts & dishes created with nuts; I Sellerie und - Erzeugnisse / celery, dishes containing celery; J Senf und - Erzeugnisse / musard, mustard dishes; K Sesam und - Erzeugnisse / sesame, sesame dishes; L Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg) / sulphur dioxide, sulphite; M Lupine und - Erzeugnisse / lupins, lupin dishes; N Weichtiere und - Erzeugnisse / molluscs, mollusc dishes

Zusatzstoffe:

1 mit Süßungsmittel / sweetener; 2 mit Farbstoff / Colouring; 3 mit Antioxidationsmittel / antioxidant; 4 mit Konservierungsstoffe oder konserviert / preservative; 5 mit Geschmacksverstärker / flavouring; 6 geschwärzt / blacking agent; 7 geschwefelt / sulphur dioxide; 8 Phosphat / phosphate; 9 gewachst / waxed; 10 gentechnisch verändert / genetically modified

