

DIE FÜCHSE EMPFEHLEN

UNSER TAGESMENÜ

Kürbiscremesuppe

Sauerbraten vom Juradistl Weiderind  mit Semmelknödel und Spätzle

Glühweincreme mit Mango-Chiliragout

22,50 €

SUPPEN/VORSPEISEN

Geflügelcremesuppe

4,90 €

Brokkolicremesuppe

4,90 €

Ingwer-Kürbiscremesuppe mit Gemüsestrudel, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

5,90 €

Entenkraftbrühe mit Nudelreis, Grießnockerl und Gemüse

5,50 €

Kokos-Curry-Krebsuppe mit gebratenem Lachsforellenfilet

6,60 €

Kleiner **Rohkostsalat**

4,90 €

Bunte Salate mit Balsamicodressing

10,50 €

Winterliche Blattsalate mit geräuchertem Biberbacher Forellenfilet, Wildschwein-Carpaccio, Pinienkernen und warmen Pilsacher Ziegenkäse

13,60 €

Gebackener Pilsacher **Bio-Ziegenkäse**, mit Preiselbeer-Apfelragout und Salaten der Saison

13,90 €

Pfifferlingsterrine, Shrimps-Cocktail und gebratene Oberbürger **Rehfiletstreifen** mit Feldsalat in Beerenessig-Basilikumöldressing und Kartoffelrösti

13,90 €

TAGESBURGER

Kaiserbeck Burger

12,50 €

Rindfleischpatty mit Chesterkäse, Speck, Eissalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Burgersauce im Weizen-Sesambrötchen

+ Pommes frites

2,50 €

+ Süßkartoffelpommes



3,80 €

+ Wedges

3,40 €

Umbestellung: 1,50 €

HAUPTGERICHTE

Kichererbsen-Curry mit Gemüse und Reis	12,90 €
Grünkernkücherl in Champignonragout mit Gemüse und Graupenrisotto	13,50 €
Quinoabrätling mit Gorgonzola überbacken, dazu Gemüse und Nudeln	13,60 €
Biberbacher Karpfen blau, im Bierteig oder mit Semmelbrösel gebacken, dazu Kartoffeln und Salat	14,90 €
Gebratenes Karpfenfilet auf gebratenem Gemüse, dazu Bratkartoffeln	15,50 €
Gebratene Biberbacher Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln	15,90 €
Gebratenes Doradenfilet in Bärlauchsauce, mit Gemüse, dazu Taglatelli	18,90 €
Bayerisches Rahmschnitzel vom Oberpfälzer Schwein mit Champignons und hausgemachten Spätzle	13,60 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten, dazu Gemüse und Kartoffelgratin	19,90 €
Gemischter Kalbs- und Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel	12,90 €
Gebratene Kalbsschulter in Champignonsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle	12,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit bunten Salaten	19,50 €
Sauerbraten vom Juradistl Weiderind  mit Semmelknödel und Spätzle	13,90 €
Grillteller „Fuchsbräu“ Rinder- und Schweineschnitzel, Beilngrieser Würstchen und Speck dazu Gemüse der Saison, Kräuterbutter und Pommes frites	19,50 €
Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,80 €
Filetsteak vom Juradistl Weiderind  in Steinpilzsauce, dazu Gemüse und Kartoffelgratin	29,90 €
Gulasch vom Berchinger Damhirschen in Wachholderrahmsauce mit Speckrosenkohl, Semmelknödel und Spätzle	17,50 €

BROTZEITEN/KLEINE GERICHTE

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	6,50 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur	9,80 €
Sechs Beilngrieser Rostbratwürstel der Metzgerei Leidl mit Sauerkraut	9,90 €
Kleines Rahmchampignonschnitzel mit hausgemachten Spätzle	10,00 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	11,00 €
Gemischte Schinken-Käseplatte mit Meerrettich, Gurke, Weintrauben und Brot	12,90 €

ZUM NACHTISCH WAS SÜSSES

I Kugel Dörndorfer Bauernhofeis	2,30 €
Unsere Bauernhof-Eis-Sorten von der Familie Schowalter aus Dörndorf: Erdbeere, Joghurt, Schoko, Vanille, Walnuss, Haselnuss,	
„ Quicki “ – Quittenparfait mit Mango-Chiliragout	4,00 €
„ Kaffeeklatsch “ – warme Schokoladensauce mit Vanilleeiscrème	4,70 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,90 €
„ Nussbecher “ Dörndorfer Bauernhof Walnuss-, Schoko und Haselnuseis mit Nüssen, Nusslikör und Sahne	8,90 €
Mandel- und Quittenparfait mit frischem Fruchtragout und Sabayone	8,80 €
Glühweincreme mit Mano-Chiliragout und Apfelküchlein	8,90 €
Streifzug durch die Neujars-Zuckerküche	10,70 €