

DIE FÜCHSE EMPFEHLEN

UNSER TAGESMENÜ

Spargelcremesuppe

Ofenfrischer **Schweinebraten** in Biersauce, mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Reis Trauttmansdorff mit Vanille-Erdbeerragout 22,90 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Pfannkuchen und Nudelreis 5,80 €

Brokkolicremesuppe 5,90 €

Ingwer-Kokosschaumsuppe mit Lachsrosen 6,60 €

Spargelcremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet 6,90 €

SALATE/VORSPEISEN

 Kleiner **Rohkostsalat** 5,30 €

 **Bunte Salate** in Kräuterdressing 10,90 €


 **Frühlingsalate** in Bärlauchdressing mit gebackenem Kartoffel-Nussbrätling 14,50 €

Lauwarmer **Ziegenkäse** der Biokäserei Lücke aus Pilsach mit Feldsalat
in Balsamicodressing, dazu Croutons 14,70 €

Feldsalat in Himbeerdressing mit gebratenem Oberbürger Rehfilet, Apfelwürfeln,
Körnern und Ei 14,80 €

SPARGEL

 Abensberger **Spargel** mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelgnocchi 15,50 €

 Frischer Abensberger **Spargel** mit Kartoffeln
mit Butter 13,90 €

oder mit Sauce Hollandaise 14,60 €

dazu gekochter und roher **Schinken** + 9,50 €

dazu gebratenes **Wolfsbarschfilet** + 16,50 €



dazu **Entrecote** vom Juradistl Weiderind in Pfeffer gebraten + 17,80 €

dazu gebratener Oberbürger **Rehrücken** + 19,90 €

Umbestellung: 1,50 €

HAUPTGERICHTE

 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	12,50 €
 Flammkuchen mit Rahm, Spargel, Zucchini, Tomate, Bärlauch und Käse	13,90 €
 Grünkernkücherl in Champignonragout mit Gemüse der Saison und Schupfnudeln	14,90 €
 Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse, Shiitakepilzen, Glasnudeln und Tofu gefüllt dazu Dip und Salat (vegan)	14,90 €
 Falafelbrätling mit Gorgonzola überbacken, dazu Gemüse und Kartoffelgnocchi	15,50 €
 Geräucherter, veganer Rote Beete-Erbсенbrätling auf veganem Mandelrahmgemüse, dazu Nudeln	16,60 €
Gebratene Biberbacher Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln	15,90 €
Gemischter Fischteller mit Wolfsbarsch-, Biberbacher Saiblings- und Lachsforellenfilet, in Bärlauchsauce dazu Spargel und Kartoffeln	22,80 €
Putenschnitzel in Currysauce mit Früchten und Reis	13,70 €
Kotelett vom Grill mit Käse überbacken, dazu Wirsinggemüse und Bratkartoffeln	12,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Biersauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel	13,50 €
Beilngrieser Rahmschnitzel mit Speck-Champignonsauce und hausgemachten Spätzle	13,90 €
Grillteller Fuchsbräu mit Schweine- und Rindersteak, Bratwurst, Speck und Gemüse, dazu Pommes frites und Kräuterbutter	21,50 €
Gebratene Kalbschulter in Champignonsauce mit hausgemachten Spätzle	14,50 €
 Gekochte Ochsenbrust vom Juradistl Weiderind in Meerrettichsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	16,50 €
Rinderhüftsteak vom Oberpfälzer Rind in Primitivo-Schalottensauce mit Gemüse und Kartoffelgratin	18,90 €
Wiener Zwiebelrostbraten vom Oberpfälzer Rind mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	19,90 €
Gebratene Oberbürger Rehnüsschen mit Pfifferlingsauce, dazu Brokkoli, Preiselbeerapfelragout und Kartoffelgratin	29,90 €

TAGESBURGER

Kaiserbeck Burger	14,60 €
Rindfleischpatty mit Bergkäse überbacken, dazu Speck, Coleslaw, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eisbergsalat und Burgersauce im Weizensesam-Brötchen	
+ Pommes frites	+ 3,00 €
+ Wedges	+ 3,90 €
+ Süßkartoffelpommes	+ 4,30 €

Umbestellung: 1,50 €

BROTZEITEN/KLEINE GERICHTE

Leberkäs mit Spiegelei und Brot	10,60 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur	9,90 €
Kleines Rahmchampignonschnitzel mit hausgemachten Spätzle	9,90 €
6 Beilngrieser Rostbratwürstel mit Sauerkraut	10,60 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	11,90 €
Beilngrieser Brotzeitplatte mit Schinken, Leberkäse, geräucherte Bratwurst, Käse, Ei, Gurke und Meerrettich	13,50 €

ZUM NACHTISCH WAS SÜSSES

I Kugel Dörndorfer Bauernhofeis	2,40 €
Unsere Bauernhof-Eis-Sorten von der Familie Schowalter aus Dörndorf: Erdbeere, Schoko, Vanille, Haselnuss, Joghurt, Kirsch-Banane, Zitrone, Karamell	
„ Quicki “ – Reis Trauttmansdorff mit Vanille-Erdbeerragout	4,60 €
„ Kaffeeklatsch “ – warme Schokoladensauce mit Vanilleeiscreme	4,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne	6,90 €
„ Nussbecher “ Dörndorfer Bauernhof Haselnuss- und Schokoeis mit Nüssen, Nusslikör und Sahne	8,90 €
Nonnenfürzle mit Früchteragout und Dörndorfer Bauernhof Erdbeereis	9,70 €
Hausgemachtes Fribertshofener Leinölparfait mit frischen Früchten auf Erdbeersauce	8,90 €
Reis Trauttmansdorff mit Roter Grütze und Dörndorfer Bauernhof Karamelleiscreme	9,90 €
Panna Cotta, Reis Trauttmansdorff und Ananasküchlein mit Mango-Chiliragout und Vanille-Erdbeerragout	10,90 €