

Vorspeisen

Carpaccio von der Roten Beete	11,00
mit überbackenen Ziegenkäse an Feldsalat und Apfelchips	
Carpaccio vom bayerischen Rind	14,00
mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	
Geräucherte Entenbrust	15,00
mit Feldsalat an Feigensenf und gehackten Walnüssen	

Salate

Kleiner winterlicher Salat	6,50
Caesars Salat	9,50
Romanasalat, Caesardressing, Croutons, Parmesan	
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	14,50
mit gegrillten Scampi und Knoblauchbrot	17,50

Suppen

Karotten-Orangencremesuppe	6,00
mit Sahnehaube und Chilifäden	
Wildconsommé	8,00
mit Pistazien-Brättnockerl	

Vegetarisches Gericht

Feine Nudeln	18,00
mit gehobelten schwarzen Trüffel	
Gnocchi	14,00
gefüllt mit Kräuter an einer Paprika Frischkäse Sauce	

Fischgerichte

Edelfische und Jakobsmuscheln auf Kräutercrepe 26,00
an Weissweinsauce mit Blattspinat

Zanderfilet auf der Haut gebraten 23,00
an Estragon Sauce mit winterlichem Gemüse und Tagliatelle

Fleischgerichte

Spanferkelrollbraten an Dunkelbiersauce 18,00
auf Bayerischkraut mit Kartoffelknödel

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale 22,00
mit Preiselbeeren und Bratkartoffel

¼ Limmerhof Ente 20,00
mit Naturjus, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln 25,00
mit Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffel

Rosa gebratener Hirschrücken auf einer Portweinsauce 26,00
mit Spätzle und Rosenkohl

Dessert

Zweierlei Mousse braun und weiss 8,00
mit frischen Früchten

Birnen Tarte 8,00
mit einer Kugel Vanilleeis

Walnusseis mit Sahne 8,00
mit Sahne und Karamellsauce