MENU

3 Gang		50
4 Gang		65
5 Gang		80
6 Gang		90

Ausgewählt von Küchenchef Mathias Reichl

Vorspeisen

	Brot | Aufstrich	4
Salat Hofmark	Gebeizter Lachs | Fenchel | Orange | Fingerlimes	18 | 25
Beeftatar	Eigelb | Buglkas | Petersilienwurzel	18
Panzanella	Kokos | Mango | rote Bete | Ingwer	15
Rehleber Mousse	Preiselbeeren | Sauerteigbrot | Quitte	12
Gemischter Salat	Hausdressing | eingelegtes Gemüse	8

Suppen

Zwiebelsuppe	mit Brot und Käse überbacken	12
Rote Bete Suppe	Granatapfel | Feige | Himbeeressig	12

Zwischengerichte

Tartelette	Blauberl Käse | Zwiebel | Quitte	16
Kartoffeltascherl	schwarze Linsen | Blutwurst | Dörrpflaume	18

Hauptgerichte

Entrecote	Cafe de Paris Butter | Zwiebel | Pommes	37
Ente	Semmelknödel | Selleriepürée | Blaukraut | Quitte	34
Schweinefilet	Pfeffersoße | Kartoffeltascherl | Dinkelpätzle	28
Saibling	Schwarze Linsen | Bete | Zitronen-Ingwer-Schaum	30
Tagliarini	Garnelen | Safran-Orangen-Butter | Fenchelblüte	23
Kraut und Rüben	Wintergemüse | Selleriepürée | schwarze Linsen	22

Kartoffelbradl	Schweinebraten | Semmelknödel | Sauerkraut	23
	Nur am Sonntag Mittag!	

Desserts

Käse Trio	Biomilchhof Berl | Quitte	14
Schokomousse	Orange | Spekulatius	12
Zimteis	Pflaume | Ingwer	10
Sorbet	Cassis | Prosecco	8
Affogato	Doppelter Espresso | Vanilleeis	6
	mit Slyrs Bavarian Cream	9

Kinderkarte

Schweinefilet	Spätzle | Rahmsoße	12
Saibling	Butter-Nudeln	12
Tagliarini	mit Tomatensoße	8
Knödel oder Spätzle	mit Soße	6
Pommes	Ketchup	6
Kindereis	Smarties	5

Dankeschön

An unsere wunderbaren Lieferanten aus der Region

Gärtnerei Buchner „Pflanzl“ | Pfaffenberg - Metzgerei Ganser | Mallersdorf

Fischzucht Schindlbeck | Oberhaselbach - Familie Troiber | Hofkirchen

Biomilchhof und Käserei Berl | Ascha Bayerwald - Hofmark Brauerei | Loifling

Brauerei Stöttner | Pfaffenberg - MAKAWE Kaffeehandwerk | Mallersdorf

Hofladen Strauß | Eier aus Geiselhöring - Winzer | Deutschland | Österreich | Italien

Blumen Vögel | Ergoldsbach - Brennerei Liebl | Bad Kötzting

Bäckerei Plank | Mühlhausen

Getränke

Bier

Hofmark Helles vom Fass	0,3 | 0,5	3.8 | 4.8
Hofmark Dunkel	0,5	4.8
Hofmark Zwickl	0,5	4.8
Stöttner Pfaffenberger Weiße	0,5	4.8
Hofmark Weißbier	0,5	4.8
Hofmark Märzen	0,5	4.8
Hofmark Pils	0,33	4.3
Hofmark Helles alkoholfrei	0,5	4.8
Stöttner Helles alkoholfrei	0,5	4.8
Hofmark Weißbier alkoholfrei,	0,5	4.8
Stöttner Weißbier leicht	0,5	4.8
Nittenauer Le Chauffeur IPA alkoholfrei	0,33	5.5

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser spritzig | still	0,3 | 0,5 1,0	3.2 | 4.2 7.8
Apfel- | Rhabarber- | Trauben- | Birnensaft Johannisbeer- | Maracujanektar	0,3	4.8
Saftschorle	0,3 | 0,5	4.2 | 4.8
Limonade Zitrone | Orange | Cola mix	0,3 | 0,5	3.5 | 4.5
Coca Cola | light | zero	0,3	4.2

Kaffee Spezialitäten

aus der Mallersdorfer Kaffeerösterei MAKAWE

Kaffee Crème	3.5
Cappuccino	4.0
Latte Macchiato	4.2
Espresso | Doppio | Macchiato	2.5 | 3.5 | 3.0

Warme Getränke

Heiße Schokolade	4.0
Tee schwarz | grün | Kräuter | Früchte	4.0
Heißes Ingwerwasser | Zitrone	4.0

Schnäpse | Digestive

Brennerei Liebl | Bad Kötzting

Hausschnaps „Früchtezauber“	2cl	4.0
Himbeergeist	2cl	5.5
Haselnuss	2cl	5.5
Marille Edelbrand	2cl	6.5

Whisky Destillerie Slyrs | Schliersee

Bavarian Cream	2cl | 4cl	4.0 | 7.5
Whisky Classic Single Malt	2cl | 4cl	5.0 | 9.0

Aperitifs

Prosecco Treviso DOC “Tappo Spago" | Pizzolato | Veneto/Italien	0,1 | 0,75	5.0 | 30
Prisecco alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger | Deutschland	0,1 | 0,75	5.5 | 33
2020 Rosé Brut Weinhaus Franz Keller | Deutschland	0,75	68
Tradition Brut Alain Réaut | Champagne | Frankreich	0,75	105

Drinks

Aperol Spritz Prosecco | Aperol | Orange	0,3	8.5
Passionsfrucht Spritz Prosecco | Passionsfrucht | Campari	0,3	9.0
Campari-Holunder Spritz Prosecco | Campari | Holunderblüte	0,3	9.0
Americano Campari | Martini rosso | Soda	0,3	9.0
Beeren Spritz alkoholfrei Beerensud | Prisecco | Zitrone	0,3	9.0
Gin Tonic Granit Gin | Limette | Goldberg Tonic	0,3	9.0
Rhabarber Sour alkoholfrei Verjus | Zitrone | Rhabarbersaft	0,2	9.0
Himbeer Spritz Himbeermark | Prosecco | Zitrone	0,2	9.0
Weißbierspritz Aperol | Holunder | Weißbier	0,3	8.5

Weißweine

Hauswein Grüner Veltliner | David Harm	0,1 | 0,2	5.2 | 7.8
Weinschorle	0,25| 0,5	5.2 | 7.8
2025 Chardonnay & Weissburgunder Weingut Andres | Pfalz	0,1 | 0,2 0,75	5.5 | 9.0 32
2023 Sauvignon Blanc Domaine Ampelida | Loire	0,1 | 0,2 0,75	6.0 | 10.0 40
2024 Grauburgunder Kabinett Breitling | Pfalz	0,1 | 0,2 0,75	5.5 | 8.8 32
2024 Lugana Societa Agricola Pratello | Lombardei	0,1 | 0,2 0,75	6.5 | 10.5 39.5
2023 Ruppertsberger Chardonnay Bassermann-Jordan | Pfalz	0,75	40
2024 Deidesheimer Paradiesgarten Riesling Weingut Andres | Pfalz	0,75	45
2023 Grauburgunder Stetten Weingut Am Stein | Franken	0,75	46
2022 Weißburgunder Oberb. Bassgeige Franz Keller | Baden	0,75	65
2023 Riparelle Cüvee - Orange Wine Cantina del Rospo | Toskana	0,75	48
2025 Sancerre Domaine Jacques Frelin | Loire	0,75	50
2025 Sauvignon Blanc Sarah Gänz | Rheinhessen	0,75	37
2024 Riesling Kabinett Weingut Andres | Pfalz	0,75	30

Rotweine

Hauswein Spätbrugunder | Sarah Gänz	0,1 | 0,2	4.2 | 7.8
2024 Pur Pur Cüvee Weingut Andres | Pfalz	0,1 | 0,2 0,75	5.5 | 9.5 35
2023 Primitivo Integro The Wine People | Apulien	0,1 | 0,2 0,75	5.2 | 9.2 34
2021 Merlot Doc Garda Cantina di Custoza | Veneto	0,1 | 0,2 0,75	4.8 | 8.8 32
2021 Côtes du Provence Domaine des Planes | Frankreich	0,1 | 0,2 0,75	6.2 | 11.2 42
2022 Cuvée Fossil David Harm | Niederösterreich	0,75	40
2021 Chianti Colli Senesi Riserva Il Palagione | Toskana	0,75	58
2022 St. Magdalener classico Weingut Loacker | Bozen	0,75	45

Alle Preise in Euro.

Hinweise auf Allergene und Zusatzstoffe können
gerne bei unserem Servicepersonal erfragt werden.