

## 20. September - 03. Oktober 2026

### O'zapft is...! Schmankeln zur Oktoberfestzeit

**Kräftige Rinderkraftbrühe a;c;g;h;i;j;**

mit Leberspätzle, Kräutern und Grießnockerl

*Rich Beef Consommé with liver spaetzle, herbs and a semolina dumpling*

7,80 €

**Hausgemachter Obazda a;c;e;f;g;i;**

mit „Musik“ (eingelegten roten Zwiebeln), Weintraubensalat und geröstetem Graubrot

*Homemade Obatzda with "music" (pickled red onions), grape salad and toasted brown bread*

9,80 €

**Käse-Wurst-Salat a;c;e;g;h;j;k;**

mit roten Zwiebeln, Knoblauchbutter und Salzbrezel

*Cheese & sausage salad with red onions, garlic butter and a salted pretzel*

11,00 €



**Gepökelter Schweinekrustenbraten a;c;f;g;h;i;j;**

auf Bayrisch Kraut, Dunkelbiersauce und Semmelknödeln

*Cured roast pork with crispy crackling, Bavarian cabbage, dark beer sauce and a bread dumpling*

21,80 €

**½ Wiesn-Hendl i;j;1;11;9;2;**

mit Speck-Krautsalat und Röstkartoffeln

*½ roasted chicken with bacon-cabbage salad and roasted potatoes*

19,90 €

**Oktoberfest-Burger a;c;e;g;i;j;h;**

mit Leberkäse, Spiegelei, Weißkrautsalat, Radieschen, Dijon-Senf und Wedges

*Oktoberfest burger with Leberkäse, fried egg, white cabbage salad, radishes, Dijon mustard and potato wedges*

18,50 €

**Münchner Kasspatzen a;c;g;h;i;j;**

mit Bergkäse und Röstzwiebeln

*Munich-Style cheese spaetzle with mountain cheese and crispy fried onions*

17,00 €

**Geschmelzte Brezelknödel a;c;f;g;i;j;**

mit Schwammerln (Pilzen) in Kräuterrahm

*Buttered pretzel dumplings with mushrooms in a creamy herb sauce*

18,50 €

**Gepuderter lauwarmer Apfelstrudel a; g; e; 8**

mit Vanilleeis

*Dusted warm apple strudel with vanilla ice cream*

9,00 €

## „Sommergefühle“ Unsere Speisekarte im Sommer

### Aller Anfang ist leicht & lecker

#### Süßkartoffel-Ingwersuppe **b;g;i;**

mit Black-Tiger-Garnele  
Sweet Potato & Ginger Soup with Black Tiger Prawn  
**7,50 €**

#### Weimarer Zwiebelsuppe **i;g;a;**

mit Käse-Croutons  
Weimar Onion Soup with Cheese Croutons  
**7,50 €**

#### Räucherlachs-Tartar **g;j;**

mit Rote-Bete-Carpaccio, flambierter Feige und Römersalat  
Smoked Salmon Tartare with Beetroot Carpaccio, Flambéed Fig and Romaine Lettuce  
**11,90 €**

#### Frischer Sommersalat **d;f;**

Rapunzeln mit Kichererbsen, Thunfisch, Zucchini und weißer Balsamico-Zitronen-Vinaigrette  
Fresh Summer Salad: Lamb's Lettuce with Chickpeas, Tuna, Zucchini and a White Balsamic-Lemon Vinaigrette  
**9,50 €**

### Klassiker im Sommer

#### Ausgelöste Kaninchenkeule **a;g;c;h;**

auf Oliven-Karotten-Tagliatelle in Rotweinsud  
Boneless Rabbit Leg served with Olive & Carrot Tagliatelle in a Red Wine Jus  
**22,90 €**

#### Surf & Turf am Spieß **a;b;c;d;j;**

Zartes Rinderfilet trifft auf Riesengarnele, mit Knoblauch-Focaccia, Rucola und geschmorten Tomaten  
Surf & Turf Skewer: Tender Beef Fillet and King Prawn served with Garlic Focaccia, Rocket Salad and Braised Tomatoes  
**27,70 €**

#### Hähnchen-Ragout **g;i;j;**

mit Schalotten, Champignons, grünem Spargel und Basmatireis  
Chicken Ragout with Shallots, Mushrooms, Green Asparagus and Basmati Rice  
**19,90 €**

#### Schweinefilet im Speckmantel **g;h;j;**

mit Portwein-Pfeffer-Jus auf cremigem Kürbisrisotto  
Pork Fillet Wrapped in Bacon served with a Port Wine & Pepper Jus on Creamy Pumpkin Risotto  
**23,90 €**

#### Rosa gebratener Lammrücken **a;g;i;j;**

auf Paprika-Schalotten-Gemüse dazu Kartoffelwaffeln  
Pink-Roasted Rack of Lamb with Bell Pepper & Shallot Vegetables and Potato Waffles  
**25,50 €**

### Viel Genuss auch ohne Fleisch

#### Rote-Bete-Risotto **a;c;g;i;**

mit Rucola und gegrillten Kirschtomaten  
Beetroot Risotto with Rocket Salad and Grilled Cherry Tomatoes  
**18,00 €**

#### Gabelbach-Sandwich **a;c;g;i;**

mit Tomatensoße, gegrillter Zucchini, Gouda und Wildkräutern, dazu Kartoffelspalten  
Gabelbach Sandwich with Tomato Sauce, Grilled Zucchini, Gouda Cheese, Wild Herbs and Potato Wedges  
**18,90 €**

#### Veggi-Pinsa **a;c;g;h;j;**

mit Kirschtomaten, Pfirsich, Pak Choi und gehobeltem Parmesan  
Vegetarian Pinsa topped with Cherry Tomatoes, Peach, Pak Choi and Shaved Parmesan  
**17,50 €**

### Flosse & Gräte

#### Regionale Genuss-Wochen im Biosphärenreservat

#### Gebratenes Manebacher Lachsforellenfilet

auf Bärlauch-Kichererbsenpüree mit Paprikagemüse und Zitronen-Buttersauce  
Pan-Fried Manebach Salmon Trout Fillet on Wild Garlic and Chickpea Purée with Bell Peppers and Lemon Butter Sauce  
**22,50 €**

#### Knusprig gebratenes Schollenfilet **a;d;g;n;11;**

mit Tomaten-Oliven-Kruste, grünem Spargel und Süßkartoffelpüree  
Crispy Pan-Fried Plaice Fillet with a Tomato & Olive Crust, Green Asparagus and Sweet Potato Purée  
**24,90 €**

### Süßes Finale

#### Spätsommer-Apfel-Crumble **a;c;g;**

mit hausgemachter Vanillesauce und Schokoladeneis  
Late Summer Apple Crumble with Homemade Vanilla Sauce and Chocolate Ice Cream  
**9,50 €**

#### Schokoladenkuchlein **a;c;e;g;2;4;11;9;**

mit flüssigem Kern, dazu Rumkirschen und Stracciatella-Eis  
Warm Chocolate Fondant with a Molten Centre, served with Rum Cherries and Stracciatella Ice Cream  
**9,00 €**

#### Trilogie von der Waldbeere

mit Parfait, Sorbet und Ragout, dazu Schokoladenhippe  
Forest Berry Trilogy: Parfait, Sorbet and Berry Ragout served with a Chocolate Tuile  
**9,20 €**

Zusätzlich zu unserer saisonalen Speisekarte bieten wir Ihnen täglich wechselnde regionale und internationale Specials in unserem Restaurant an.

## **CANDLE-LIGHT-DINNER** **September 2026**

Für Ihren ganz besonderen Anlass

### **Amuse-Gueule**

Ein Gruß aus der Küche

\* \* \*

### **Brokkoli Tatar** <sup>e;g;c</sup>

Burrata I Pinienkerne I Kürbiskernöl

\* \* \*

### **Samtsuppe von Pfifferlingen** <sup>a;c;g;i</sup>

Trüffel-Croutons I Rote Bete-Espuma

\* \* \*

### **Teriyaki Lamm Karree** <sup>a;g;i;j</sup>

Mangold I Cous Cous I Paprika I Rosmarin

\* \* \*

### **Sorbet Aprikose** <sup>g;9;c</sup>

Kokos I Joghurt I Himbeere

In unserem Restaurant erwarten wir Sie mit einem vorzüglichen, monatlich wechselndem 4-Gang-Menü und einer dem besonderen Abend entsprechender Tischdekoration. Preis pro Person 55,00 €. 25,00 € pro Person zusätzlich mit entsprechender Weinbegleitung.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen das Candle-Light-Dinner nur nach vorheriger Reservierung servieren.