

Speisekarte

Suppe / Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis und Kaffir Limette 6,50€

*Hausgeräucherte Entenbrust an kleinem Salat und
Kernöldressing 12,90€*

*Duett von Oktopus und gegrillter Zucchini an Basilikum- Pesto
14,90€*

*Gegrillte Roquefortchampignons mit Schalottenkonfit und
geschmortem Baby-Blattsalat 11,90€*

*Vitello tonnato vom Kalbskarree mit kleinem Salat und frittierten
Kapern 14,90€*

Kleiner Vorspeisensalat 5,90€

Hauptgerichte

*Knuspriges Viertel von der Bauernente mit
hausgemachten Reiberknödeln und Apfelblaukraut*

19,50€

*Entenfiletscheiben an süß-saurer Kirschsoße,
Kartoffelgratin und Pastinakenpüree*

19,50€

*Ochsenbraten an Burgunder Rotweinsauce und
hausgemachten Schupfnudeln*

14,90€

*Gebackenes Karree vom Strohschwein an Kürbiskern-
Chilipanade, dazu Blatt- und Kartoffelgurkensalat*

14,90€

*Riesengarnelen auf jungem Curcuma-Spitzkraut, dazu
Wildreis mit gegrilltem Kürbis*

17,90€

*Zarter Rücken vom Raßreuther Reh an
Sauce forestiere (Portwein, Maronen, Steinpilze) und Pomme dauphine*

25,90€

Frische Gnocchi an brauner Salbeibutter und Parmesan

10,90€

Veit-Hof- Burger 16,50 €

Patty vom Reh, Preiselbeer - Senfsoße, Süßkartoffelpommes und Steakhouse- Dip

Currywurst mit Pommes 8,90 €

Kleine Veit- Hof Brotzeit 8,90 €

Veit- Hof Sandwich 8,90 €

Sandwich mit Tomaten, Salat, heißem gebratenem Speck und pikanter Sauce

Kinderschnitzel mit Pommes 7,50€

Dessert

Duett vom Mousse au chocolate und Himbeersorbet 8,50€

*Rotweinpflaumen aus Agen mit Vanilleeis und cannelés
bordelais 8,50€*

Crème Brûlée mit Montélimar Nougat 6,90€

Hausgemachte Fleckerl 4,00€

Feines Schmalz- Buttergebäck mit Zimt und Zucker

Café Gourmand 10,90€

*Kleiner Espresso, Crème Brûlée, Rotweinpflaume, Cannelés, Mousse au
chocolat*

Bei Allergien bitte beim Personal melden, wir beraten sie gerne!