

PreysingGarten

VORSPEISEN

Minestrone (vegan)	7,20
Bruschette mit Tomatenwürfel, Knoblauch und frischem Basilikum (vegan)	6,50
Selbstgemachter Griechischer Vorspeisenteller bestehend aus Tzatziki, Auberginensalat Tarama, Hummus, , gefüllten Weinblätter und roter Paprika	11,80
Tzatziki	5,90
Hummuspaste (vegan)	5,90
Auberginensalat (vegan)	5,90
Tarama	5,90
Pitabrot mit Oregano	2,30

SALATE

Salat mit zarten Hähnchenbruststreifen (aus alternativer bayrischer Tierhaltung), gerösteten Waldpilzen vom Grill und Mais ^{2, 11}	16,50
Salat mit Ziegenkäsetaler in Honigmarinade vom Grill, roter Beete, Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen ^{2, g, 11, 17}	16,70

VEGETARISCHES

Käsespätzle mit geschmolzenen Emmentaler, Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a, g, 2, 11}	14,20
Thailändisches rotes Curry mit frischem Gemüse und Basmati-Reis (vegan, scharf) ⁴	14,20
Rote Paprika mit Schafskäse gefüllt und gedünsteten roten Zwiebelringen an Salat mit gebratenen Champignons ^{g, 2}	14,50

PASTA

Penne Arrabbiata (vegan) ^{a, 2, 4}	10,40
Spaghetti Bolognese ^{a, 2}	12,60
Schinkennudeln mit Ei, Lauch und buntem Salat ^{a, g, 11}	12,90
Spaghetti „alla checca“ in pikanter Weißweinsauce mit frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch (vegan) ^a	10,50
Spaghetti Scampi in pikanter Weißweinsauce, frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch ^{a, d}	17,50

PIZZA

Pizzabrot (wahlweise mit und ohne Knoblauch) (vegan) ^{a, 2, 11}	4,90
Pizza Margherita mit Oregano aus Sitia ^{a, 2, 11}	6,70
Pizza Regina mit Honigschinken und Champignons ^{a, 2, 11, g}	9,40
Pizza mit Spinat und Schafskäse ^{a, 2, 11, g, d}	9,40

FLEISCH

Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln ^{2, g}	15,40
Selbstgemachtes Moussaka mit kleinem gemischtem Salat ^{14, g}	15,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat ^{14, a, g, i}	15,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butter gebraten dazu Preiselbeeren, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat ^{a, c, 2, 11}	21,50
Extra Preiselbeeren	2,00

Fisch

Goldbraun gebratene Babycalamari vom Grill mit Edel-Basmati-Reis und bunt gemischten Blattsalaten der Saison ^{2, 11}	20,50
Frische Lachsmedaillons vom Grill in leichter Honig-Limettensauce mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln dazu Butterkartoffeln und gedünstetes Gemüse ^{2, 4, 11, g}	21,50

DESSERTS

Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{a, 11, g}	6,80
Tiramisu ^{c, g, 8, 11}	5,90
Panna Cotta mit Himbeersauce ^{g, 11}	5,80
Griechischer Joghurt mit Mandelsplitter und Honig ^{g, h, 11}	6,70

Unsere Weißwürste kommen von der Metzgerei Vogl.

Das von uns angebotene Geflügelfleisch stammt aus alternativer bayrischer Tierhaltung und unser Rinder-, Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir vom selben Lieferanten wie unser vertrauenswürdiger Metzger Vogl.

Die Kräuter zum Zubereiten unserer Teesorten und Speisen, sowie Honig und Salz stammen von Kleinbauern aus den Dörfern der Sitia (Kreta).

Unser Olivenöl kommt aus eigener Produktion von unseren Olivenbäumen aus Kreta.

Der Apfelsaft kommt aus einem alten Bauernobstgarten in Weicht im Ostallgäu. Der Bestand umfasst 21 Obstbäume, die zum Teil so alt sind, dass wir die Sorten nur nach unserer Umgangssprache benennen können. Der Direktsaft ist heuer gepresst, pasteurisiert und ohne jeglichen Zusätze oder Spritzmittel. Das Besondere ist, dass in jeder Abfüllung mindestens fünf verschiedene Sorten, manchmal mit etwas Birne gemischt sind."