

Vorspeisen **Starters**

Vogerlsalat / Erdäpfel / Speck / Kulmlandei

Lamb's Lettuce / Potatoes / Bacon / Egg

€ 7,90 CO

Tafelspitzsülzchen / Kernölmarinade

Round of beef aspic / pumpkin seed oil

€ 7,90 ACGLO

Carpaccio vom Rind / Parmesan / Blattsalate

Beef Carpaccio / Parmesan / Salad

€ 11,90 ACGHO

Schwammerlravioli / Topinamburcreme

Chanterelles Raviolie / creme of potatoes

Vorspeise € 9,90 Hauptspeise € 13,90 ACGL

Eierschwammerlragout / Serviettenknödel

Ragout from Chanterelles / white bread dumpling

Vorspeise € 9,90 Hauptspeise € 13,90 ACGL

Suppen **Soups**

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel oder Fleischstrudel

Consommé with Chopped Pancakes or Liver Dumpling or Meat strudel

€ 3,50 ACGL

Kürbiscremesuppe mit Getreidestangerl

Cream of pumpkin

€ 4,90 ACGLO

Schwammerl- Erdäpfelsuppe

Cream of mushroom - potato

€ 4,90 AGL

Heidensterz € 2,90

Hauptspeisen

Main Dishes

Goldbrassenfilet / Petersilienkartoffeln / Mangold

Dorado / Parsley potatoes / Chard

€17,90 GLD

Zanderfilet / Kürbisgemüse / Petersilienkartoffel

Pike Perch / Pumpkin / Potatoes

€ 14,90 CGD

Schweinemedallions / Eierschwammerlsauce /

Erdäpfelkrapferl / Gemüsebouquet

Pork filet / chanterelles / mashed potatoes / vegetables

€ 14,90 ACGLO

Rosa Beiried / Pfefferrahmsauce / Kartoffelgratin /

Gemüse

Sirloin / pepper cream sauce / potato gratin / vegetables

€ 24,90 GLO

Rehragout / Zwetschgenscheiterhaufen /

Apfel-Preiselbeerchutney

Ragout of venison / casserole of plum / chutney

€ 15,90 ACEGLO

Rosa gebratene Entenbrust / Apfelrotkraut /

Kastanienroulade / Orangensauce

Duck breast / red cabbage / roul of chestnuts /

€ 17,90 ACGLO

Rosa Hirschrücken / Pfeffer-Kirschsauce / Mandelbällchen /

Brokkoli

saddle of deer / pepper-cherry sauce / potato balls / broccoli

€ 28,90 ACFGLO

Nachspeisen

Desserts

Tiramisu auf Fruchtspiegel

Tiramisu / cream of fruits

€ 6,90 ACG

Variation von der Zwetschke

Mousse / Parfait / Knödel / Gelierte Zwetschkensauce

mousse / parfait / Dumpling /glazed plums

€ 8,90 ACG

Creme Brulee von der Tonkabohne mit Beerenragout und Vanilleeis

Creme brulee / Ragout of berries / Ice

€ 7,90 CG

Dunkles Schokoladenmousse / Eierlikörparfait / Kirschen

Dark chocolate mousse / Advocaat parfait / cherries

€ 7,90 ACG

Apfel- oder Topfenstrudel / Vanillesauce

Home made Apple or White Cheese Strudel / Vanilla Sauce

€ 5,90 ACG

*Abend-Gedeck pro Person € 1,90 ACEGLMO
Auf Wunsch auch zu Mittag möglich!*

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

GLUTENHALTIGES GETREIDE	A	SCHALENTIERE	H
KREBSTIERE	B	SELLERIE	L
EI	C	SENF	M
FISCH	D	SESAM	N
ERDNUSS	E	SULFITE	O
SOJA	F	LUPINEN	P
MILCH ODER LAKTOSE	G	WEICHTIERE	R

Klassiker
Classic Dishes

Backhendlstreifen in Kürbiskernpanade
auf gemischtem Salat
breaded breast of chicken / salad
€ 10,90 ACGM

Geröstete Eierschwammerl mit Ei
Salat / knuspriges Schwarzbrot
Hot Chanterelles on Salad with eggs / Roasted Bread
€ 9,90 ALG

Hühnerbrustfilet mit cremigen Toskananudeln
chicken breast / creamy noodle / vegetables
€ 14,90 ACGLO

Cordon bleu von der Schweinskarreerose
mit Basmatireis
Pork Cordon Bleu with Rice
€ 11,90 ACG

Zwiebelrostbraten
mit reschem Zwiebel und Serviettenknödel
Roast Beef with Onion / Bread Dumplings
€ 15,90 AGLMO

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren
Blattspinat & Röstkartoffel
Boiled Beef with Horse Radish / Leaf Spinach / Roast Potatoes
€ 15,90 AGLO