



Unser Montag-Menü

Fein mariniertes Feldsalat
mit gebratenen Kartoffelscheiben und Speck
(M, O)

€ 9,50

Maronencremesuppe
mit Preiselbeer- Sahnehaube
(G, O)

€ 5,50

Cordon bleu vom Schweinerücken
mit Pommes Frites und hausgemachten Preiselbeeren
(A- Weizen, C, G, O)

€ 18,50

oder

Zanderfilet vom Rost
mit hausgemachten Mandelbällchen auf Rahmsauerkraut
(A- Weizen, C, D, G, O)

€ 19,50

oder

Hausgemachte Gnocchi
in Gorgonzolasauce mit Balsamico- Tomaten
(A- Weizen, C, G, O)

€ 15,50

Duett von Walnussparfait und Apfelküchle
an Vanillesauce
(A- Weizen, C, G, O)

€ 6,50

Als Menü komplett € 36,50



Unser Dienstag-Menü

Waldorfsalat

*mit geräucherter Entenbrust
und Sauce Cumberland*

(G, M, O)

€ 9,50

Kräftige Hühnersuppe

mit Gemüseaultäschle

(A- Weizen, C, G, L, O)

€ 5,50

Maispouladenbrust in Oliven- Kräuteröl gebraten

mit hausgemachten Bandnudeln auf Ratatouille

(A- Weizen, C, G, O)

€ 21,50

oder

Filet von der Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln und kleinem grünem Salat

(A- Weizen, D, G, O)

€ 21,50

oder

Kürbisschnitzel gefüllt mit Kräuterfrischkäse

an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln

(A- Weizen, C, G, O)

€ 17,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

(A- Weizen, C, G, O)

€ 7,50

Als Menü komplett € 37,50



Unser Mittwoch-Menü

Gerauchter Lachs

mit hausgemachten Rösti und Dill- Senfsauce

(D, M, O)

€ 9,50

Cremesuppe vom Kürbis

mit Ihren Kernen und Öl

(O)

€ 6,50

Tranchen vom am Stück gebratenen Schweinefilet

an Pfeffersauce

mit Kroketten und Rosengemüse

(A- Weizen, C, G, O)

€ 22,00

oder

Filet vom Egli

mit Maisplätzchen auf Zuckerschoten- Tomtengemüse

(D, G, O)

€ 21,50

oder

Frische Crêpes

mit Champignon a la Creme

(A- Weizen, C, G, O)

€ 15,50

Halbgefrorenes vom Nougat

mit Orangensalat

(C, G, O)

€ 7,50

Als Menü komplett € 38,50



Unser Donnerstag-Menü

Teufelssalat vom Rindertafelspitz

(M, O)

€ 9,50

Kräftige Rinderbrühe

mit Leberspätzle

(A- Weizen, C, G, L, O)

€ 5,50

Rosa gebratenen Barbarie- Entenbrust

an Orangensauce

mit Schupfnudeln und Schwarzwurzelgemüse

(A- Weizen, C, G, O)

€ 26,50

oder

Auf der Hautseite gebratenes Filet vom Seehecht

mit Kräuterkartoffeln auf Wirsinggemüse

(D, G, O)

€ 21,00

oder

Tortellini gefüllt mit Steinpilzen

an leichter Kräutersauce

(A- Weizen, C, G, O)

€ 17,50

Trilogie von der Creme Brûlée

(C, G, O)

€ 7,50

Als Menü komplett € 43,00



Unser Freitag-Menü

Bunter Anti Pasti Teller

mit Serranoschinken

(G, M, O)

€ 9,50

Kartoffel- Lauchsuppe

(L, O)

€ 5,50

Duett von Lamm

an Pinienkernsauce

mit gebratenen Polentaecken und Bohnencassoulet

(C, G, O)

€ 23,00

oder

Filet vom Rotbarsch

mit Süßkartoffelstroh

an Wurzelgemüse im Kräuterfond

(D, G, O)

€ 22,00

oder

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Cannelloni

an Paprikaschaum

(A- Weizen, C, G, O)

€ 17,50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce

(A- Weizen, C, G, H, O)

€ 7,50

Als Menü komplett € 43,00



Unser Samstag-Menü

*Hausgemachte Terrine vom heimischen Reh
mit Sauce Cumberland und mariniertem Feldsalat*

(C, G, M, O)

€ 12,50

Alt Wiener Suppentopf

(C, L, O)

€ 6,50

*Tranchen von am Stück rosa gebratenem
Rinderrücken*

an Portweinjus

mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

(C, G, O)

€ 22,50

oder

Lachsforellenfilet

auf Tomaten- Lauchragout

mit hausgemachten Bandnudeln

(A- Weizen, C, D, G, O)

€ 25,50

oder

Ofenfrischer Gemüsestrudel

mit Kräutersauce und Salzkartoffeln

(A- Weizen, C, G, O)

€ 17,00

Hausgemachte Topfennockerl

auf Ragout von Birne und Vanille

(A- Weizen, G, O)

€ 7,50

Als Menü komplett € 48,00

Unser Sonntag-Menü

Roastbeefscheiben

mit Sauce Tartar und kleinem Salatbouquet

(C, G, M, O)

€ 10,50

Karotten- Ingwersuppe

(C, L, O)

€ 6,50

Braten vom heimischen Hirsch

an Wacholdersauce

mit Herzoginkartoffel, Rosenkohl und Preiselbeerbirne

(C, G, O)

€ 23,00

oder

In Kräuteröl gebratener Seeteufel

auf Granatapfel- Risotto

(D, G, O)

€ 23,00

oder

Dreifärbiges Gemüsesoufflet

an Sauce Béarnaise

mit Schlosskartoffeln

(A- Weizen, C, G, O)

€ 17,50

Zweierlei Mousse von der Belgischen

Edelschokolade

an eingekochten Sauerkirschen

(C, G, O)

€ 7,50

Als Menü komplett € 44,00