

SAISONKARTE

APERITIF

<i>Tagescocktail, Aperol mit Prosecco aufgefüllt</i>	0,10l	4,40 €
<i>Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt</i>	0,10l	4,80 €

SUPPEN

<i>Kraftbrühe mit Lebernockerl</i>		5,40 €
<i>Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel</i>		5,40 €

HAUPTGERICHTE

<i>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken (200g) leicht rosa gebraten an Rotweinsauce mit Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>		31,00 €
<i>Vier Riesengarnelen (Black-Tiger, Gambagröße: 6/8er) – ausgelöst – vom Grill, Kräutersauce, Basmatireis und Salatbuffet (jede weitere Garnele 4,90 €)</i>		27,00 €
<i>Seeteufel Medaillons gebraten auf Blattspinat mit Zitronengrassauce, Gemüse-Graupenrisotto und Vorspeisensalat</i>		25,80 €
<i>Hausgemachte Lachsnudeltaschen mit gegrilltem Oktopus auf Fenchelgemüse, Sc. Beurre blanc, Salate vom Buffet</i>		23,50 €
<i>Zwei Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>		23,00 €
<i>Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti, Salatbuffet</i>		22,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatbuffet</i>		21,60 €
<i>Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce und hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>		17,50 €
<i>Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an gegrillten Zucchini mit Ratatouille, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel Pommes, Salatbuffet (vegan)</i>		17,00 €
<i>Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Rote-Bete-Edamame Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Duftreis, Salatbuffet</i>		16,50 €
<i>Gebratene Zucchini, gefüllt mit Couscous und Paprikawürfel, Nudeltascherl mit Steinpilzfüllung, Kräutersahnesauce, Salatbuffet</i>		16,50 €

VOM GEFLÜGEL

- Gebratene Putenbrust** an Gorgonzolasauce 17,20 €
mit hausgemachten Nudeln und Salate vom Buffet
- „Backhendl“** Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert 17,00 €
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse,
Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

VOM SCHWEIN

- Schweinebraten** mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet 14,80 €
- Spanferkelkrustenbraten** an Dunkelbiersauce 16,80 €
mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** 15,90 €
mit Pommes frites und Salate vom Buffet
- Schweinelenochen** mit Champignons in Rahm, 19,80 €
hausgemachte Eierspätzle und Salate vom Buffet
- Schweinefilets** an Schinken-Lauch-Sahnesauce 19,90 €
mit Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

VOM KALB

- Kalbswienerschnitzel** mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, 21,90 €
Salate vom Buffet
- Kalbsrahmbraten** in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel 17,70 €
und Salate vom Buffet
- Cordon bleu** vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt 23,20 €
Pommes frites und Salate vom Buffet

STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

- Surf & Turf**, Mignon-Filetsteak (180g) trifft auf kross gebackene 33,00 €
Riesengarnele-ausgelöst, Sc. Hollandaise, grüner Spargel, Kartoffelgratin, Salatbuffet

(FOLGENDE STEAKS HABEN EIN ROHGEWICHT VON CA. 200G)

- Pfeffersteak**, Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce, 31,50 €
verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
Kartoffelrösti, Salate vom Buffet
- Rumpsteak vom Grill** mit hausgemachter Kräuterbutter, 25,50 €
Pommes frites und Salate vom Buffet
- Rumpsteak à la Crème** 26,30 €
mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet
- Zwiebelrostbraten** aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen 23,50 €
Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salate vom Buffet