

## APERITIF

<i>Tagescocktail, Aperol mit Prosecco aufgefüllt</i>	0,10l	4,50 €
<i>Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt</i>	0,10l	4,80 €

## SUPPEN

<i>Kraftbrühe mit Lebernockerl</i>	5,50 €
<i>Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel</i>	5,70 €
<i>Kürbissamtsüppchen mit Curry und kandiertem Ingwer verfeinert</i>	5,80 €

## HAUPTGERICHTE

<i>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken (200g) leicht rosa gebraten an Rotweinsauce mit Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>	34,00 €
<i>Vier Riesengarnelen (Black-Tiger, Gambagröße: 6/8er) – ausgelöst – vom Grill, Kräutersauce, Basmatireis und Salatbuffet (jede weitere Garnele 4,90 €)</i>	28,00 €
<i>Seeteufel Medaillons gebraten auf Blattspinat mit Zitronengrasssauce, Gemüse-Graupenrisotto und Vorspeisensalat vom Buffet</i>	28,00 €
<i>Kalbsrückensteak leicht rosa gebraten in Trüffelrahmsauce Linguine, grüner Spargel, tournierte Karotten, Salatbuffet</i>	29,00 €
<i>Rinderfiletspitzen „Braumeister Art“ mit Champignons und Paprikastreifen in pikanter Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salatbuffet</i>	23,80 €
<i>Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti, Salatbuffet</i>	23,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatbuffet</i>	22,00 €
<i>Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce und hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>	18,00 €
<i>Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Rote-Bete-Edamame Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Duftreis, Salatbuffet</i>	17,50 €
<i>Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an gegrillten Zucchini mit Ratatouille, Kokos-Curry-Sauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel Pommes, Salatbuffet (vegan)</i>	17,50 €
<i>Tiefenbacher – Tofu - Teller Tiefenbacher Bio-Tofu, gebacken, gebratener, grüner Spargel, Kräutersahnesauce, sautierte Kräuterseite, Tomatenrisotto, Salatbuffet</i>	17,80 €

## PARTNER-BETRIEB

### VOM GEFLÜGEL

<b>Gebratene Putenbrust</b> an Gorgonzolasauce mit hausgemachten Nudeln und Salate vom Buffet	17,80 €
<b>„Backhendl“</b> Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Karottengemüse, Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet	17,80 €

### VOM SCHWEIN

<b>Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet	15,80 €
<b>Spanferkelkrustenbraten</b> an Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet	17,50 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Salate vom Buffet	16,80 €
<b>Schweinelendchen</b> mit Champignons in Rahm, hausgemachte Eierspätzle und Salate vom Buffet	20,80 €
<b>Schweinefilets</b> an Schinken-Lauch-Sahnesauce mit Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet	21,50 €

### VOM KALB

<b>Kalbswienerschnitzel</b> mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, Salate vom Buffet	23,20 €
<b>Kalbsrahmbraten</b> in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet	18,20 €
<b>Cordon bleu</b> vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt Pommes frites und Salate vom Buffet	24,50 €

### STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

<b>Surf &amp; Turf</b> , Mignon-Filetsteak (180g) trifft auf kross gebackene Riesengarnele -ausgelöst-, Sc. Hollandaise, grüner Spargel, Kartoffelgratin, Salatbuffet	35,00 €
Folgende Steaks haben ein Rohgewicht von ca,200g:	
<b>Pfeffersteak</b> , Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce, verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, Kartoffelrösti, Salate vom Buffet	34,00 €
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salate vom Buffet	26,00 €
<b>Rumpsteak à la Crème</b> mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet	27,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salate vom Buffet	26,00 €