

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

## VOM GEFLÜGEL

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

## VOM SCHWEIN

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

## VOM KALB

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

## STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

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