

## 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>Sahnesuppe vom frischen Bärlauch mit Blätterteigfleurons</i>		6,50 €

## 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 5,00 €)</i>		28,00 €
<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>Scheiben von der geschmorten Lammkeule mit Knoblauch gespickt, in Thymianrahmsauce, Kartoffelknödel und bunter Salatbuffet</i>		18,80 €
<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>		18,50 €
<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</i>		19,00 €
<i>Tiefenbacher Bio-Tofu, gebacken, gebratener, grüner Spargel, Kräutersahnesauce, sautierte Kräuterseitlinge, Tomatenrisotto, Salatbuffet</i>		

## VOM GEFLÜGEL

- Gebratene Putenbrust** an Gorgonzolasauce 18,20 €  
mit hausgemachten Nudeln und Salate vom Buffet
- „Backhendl“** Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert 19,00 €  
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Karottengemüse,  
Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

## VOM SCHWEIN

- Schweinebraten** mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet 16,00 €
- Spanferkelkrustenbraten** an Dunkelbiersauce 17,90 €  
mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** 17,50 €  
mit Pommes frites und Salate vom Buffet
- Schweinelenochen** mit Champignons in Rahm, 21,20 €  
hausgemachte Eierspätzle und Salate vom Buffet
- Schweinefilets** an Schinken-Lauch-Sahnesauce 21,80 €  
mit Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

## VOM KALB

- Kalbswienerschnitzel** mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, 24,00 €  
Salate vom Buffet
- Kalbsrahmbraten** in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel 18,50 €  
und Salate vom Buffet
- Cordon bleu** vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt 25,00 €  
Pommes frites und Salate vom Buffet

## STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

- Surf & Turf**, Mignon-Filetsteak (180g) trifft auf kross gebackene Riesengarnele 36,00 €  
-ausgelöst -, Sc. Hollandaise, grüner Spargel, Kartoffelgratin, Salatbuffet
- Folgende Steaks haben ein Rohgewicht von ca,200g:
- Pfeffersteak**, Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce, 35,00 €  
verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,  
Kartoffelrösti, Salate vom Buffet
- Rumpsteak vom Grill** mit hausgemachter Kräuterbutter, 27,00 €  
Pommes frites und Salate vom Buffet
- Rumpsteak à la Crème** 28,00 €  
mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet
- Zwiebelrostbraten** aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen 26,50 €  
Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salate vom Buffet