

APERITIF

<i>Tagescocktail, Aperol mit Prosecco aufgefüllt</i>	0,10l	4,50 €
<i>Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt</i>	0,10l	4,80 €
<u><i>WEIN DES SOMMERS: FRISCH-FRUCHTIG UND ROSÉ</i></u>		
<i>2023er Rosato „Centine“ IGTO,</i>	0,2l	5,20 €
<i>Sangiovese Merlot, sehr harmonisch.</i>	0,75 l	19,00 €
<i>Banfi, Toscana Italien -halbtrocken –</i>		

SUPPEN

<i>Kraftbrühe mit Lebernockerl</i>	5,50 €
<i>Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel</i>	5,70 €

HAUPTGERICHTE

<i>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken (200g) leicht rosa gebraten an Rotweinsauce mit Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>	31,50 €
<i>Zwei Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm, hausgemachte Eierspätzle und Salate vom Buffet</i>	24,50 €
<i>Vier Riesengarnelen (Black-Tiger, Gambagröße: 6/8er) – ausgelöst – vom Grill, Kräutersauce, Basmatireis und Salatbuffet (jede weitere Garnele 4,90 €)</i>	27,50 €
<i>Seeteufel Medaillons gebraten auf Blattspinat mit Zitronengrassauce, Gemüse-Graupenrisotto und Vorspeisensalat vom Buffet</i>	26,50 €
<i>Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti, Salatbuffet</i>	22,80 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatbuffet</i>	21,80 €
<i>Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce und hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>	17,80 €
<i>Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Rote-Bete-Edamame Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Duftreis, Salatbuffet</i>	16,80 €
<i>Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an gegrillten Zucchini mit Ratatouille, Kokos-Curry-Sauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel Pommes, Salatbuffet (vegan)</i>	17,20 €
<i>Gute Laune Sommer-Tofu 😊 Tiefenbacher Bio-Tofu, gebacken, gebratener, grüner Spargel, Kräutersahnesauce, Tomatenrisotto, Salatbuffet</i>	17,50 €

VOM GEFLÜGEL

- Gebratene Putenbrust** an Gorgonzolasauce 17,50 €
mit hausgemachten Nudeln und Salate vom Buffet
- „Backhendl“** Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert 17,50 €
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse,
Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

VOM SCHWEIN

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

VOM KALB

- Kalbswienerschnitzel** mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, 23,00 €
Salate vom Buffet
- Kalbsrahmbraten** in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel 18,00 €
und Salate vom Buffet
- Cordon bleu** vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt 23,80 €
Pommes frites und Salate vom Buffet

STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

- Surf & Turf**, Mignon-Filetsteak (180g) trifft auf kross gebackene 34,00 €
Riesengarnele-ausgelöst, Sc. Hollandaise, grüner Spargel, Kartoffelgratin, Salatbuffet

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

- Pfeffersteak**, Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce, 32,50 €
verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
Kartoffelrösti, Salate vom Buffet
- Rumpsteak vom Grill** mit hausgemachter Kräuterbutter, 25,80 €
Pommes frites und Salate vom Buffet
- Rumpsteak à la Crème** 27,00 €
mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet
- Zwiebelrostbraten** aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen 24,80 €
Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salate vom Buffet