

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 €
<i>Sahnesuppe vom frischen Bärlauch mit Blätterteigfleurons</i>		5,90 €

HAUPTGERICHTE

<i>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken leicht rosa gebraten an Rotweinsauce mit Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>		33,00 €
<i>Lammrücken rosa gebraten unter der Kräuterkruste auf Thymian-Rotweinsauce mit feinen Schalotten, Kartoffelplätzchen, Speckbohnen und Vorspeisensalat</i>		32,00 €
<i>Vier Riesengarnelen (Black-Tiger) – ausgelöst - in Thymianbutter gebraten, Kräutersauce, Basmatireis und Salatbuffet (jede weitere Garnele 4,90 €)</i>		27,00 €
<i>Gebratener Saibling auf Rahmwirsing mit Zitronengrassauce, Belugalinsen, hausgemachte Linguine und Salatbuffet</i>		27,00 €
<i>Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti, Salatbuffet</i>		22,00 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatbuffet</i>		21,60 €
<i>Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Nudeltaschen auf Fenchelrahmgemüse, mit ausgelösten, sautierten Flusskrebse, Kräutersauce, Salate vom Buffet</i>		19,50 €
<i>Geschmorte Lammkeule mit Knoblauch gespickt, in Thymianrahmsauce, Kartoffelknödel und bunter Salatbuffet</i>		18,00 €
<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 Pommies, 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 €

VOM GEFLÜGEL

- Gebratene Putenbrust** an Gorgonzolasauce 16,50 €
mit grünen Nudeln und Salate vom Buffet
- „**Backhendl**“ Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert 16,50 €
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse,
Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

VOM SCHWEIN

- Schweinebraten** mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet 14,40 €
- Spanferkelkrustenbraten** an Dunkelbiersauce 16,40 €
mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** 15,50 €
mit Pommes frites und Salate vom Buffet
- Schweinelendchen** 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, 21,80 €
Salate vom Buffet
- Kalbsrahmbraten** in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel 17,50 €
und Salate vom Buffet
- Cordon bleu** vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt 22,80 €
Pommes frites und Salate vom Buffet

STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

(ROHGEWICHT 220G)

- Pfeffersteak**, Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce, 34,50 €
verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
Kartoffelrösti oder Kartoffelgratin und Salate vom Buffet
- Rumpsteak vom Grill** mit hausgemachter Kräuterbutter, 27,80 €
Pommes frites und Salate vom Buffet
- Rumpsteak à la Crème** 28,70 €
mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet
- Zwiebelrostbraten** aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen 25,50 €
Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salate vom Buffet