

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>		4,50 €
<i>Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel</i>		4,80 €
<i>Zucchini-Remesüppchen mit sautierten Champignons</i>		4,80 €

HAUPTGERICHTE

<i>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken leicht rosa gebraten an Rotweinsauce mit Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatteller</i>		29,50 €
<i>Vier Riesengarnelen (Black-Tiger) – ausgelöst - in Thymianbutter gebraten, Kräutersauce, Basmatireis und Salatbuffet (jede weitere Garnele 4,50 €)</i>		24,00 €
<i>Gebratener Steinbutt – filetiert auf buntem Sommergemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebel, Fenchel), Koriandersauce, Belugalinsen und Linguine, Salatbuffet</i>		25,00 €
<i>Gebratene Barbarie-Flugentenbrust -ausgelöst- leicht rosa gebraten, Entenjus, Kartoffelknödel und Salatbuffet</i>		21,50 €
<i>Zwei Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>		20,50 €
<i>Hausgemachte Lachsnudeltaschen in Zitronenbutter geschwenkt, mit gegrilltem Oktopus auf Fenchelgemüse, Sc. Beurre blanc, Salate vom Buffet</i>		20,50 €
<i>Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti, Salatbuffet</i>		19,80 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatbuffet</i>		19,00 €
<i>Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce und hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatbuffet</i>		15,80 €
<i>Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an gegrillten Zucchini mit Ratatouille, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel Pommes, Salatbuffet (vegan)</i>		14,80 €
<i>Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Duftreis, Salatbuffet</i>		13,80 €

SPEISENKARTE

VOM GEFLÜGEL

- Gebratene Putenbrust** an Gorgonzolasauce 14,80 €
mit grünen Nudeln und Salate vom Buffet
- „Backhendl“** Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert 14,50 €
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse,
Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

VOM SCHWEIN

- Schweinebraten** mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet 12,90 €
- Spanferkelkrustenbraten** an Dunkelbiersauce 14,80 €
mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** 13,50 €
mit Pommes frites und Salate vom Buffet
- Schweinelendchen** mit Champignons in Rahm, 17,90 €
Kartoffelkroketten und Salate vom Buffet
- Schweinefilets** an Schinken-Lauch-Sahnesauce 18,50 €
mit Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet

VOM KALB

- Kalbswienerschnitzel** mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, 19,50 €
Salate vom Buffet
- Kalbsrahmbraten** in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel 16,00 €
und Salate vom Buffet
- Cordon bleu** vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt 20,40 €
Pommes frites und Salate vom Buffet

STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

(ROHGEWICHT 220G)

- Pfeffersteak**, Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce, 31,00 €
verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
Kartoffelrösti oder Kartoffelgratin und Salate vom Buffet
- Rumpsteak vom Grill** mit hausgemachter Kräuterbutter, 24,80 €
Pommes frites und Salate vom Buffet
- Rumpsteak à la Crème** 25,80 €
mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet
- Zwiebelrostbraten** aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen 22,80 €
Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salate vom Buffet