

# SAISONKARTE

## APERITIF

<i>Tagescocktail, Aperol mit Prosecco aufgefüllt</i>	0,10l	3,60 €
<i>Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt</i>	0,10l	3,50 €

## SUPPEN

<i>Kraftbrühe mit Lebernockel</i>		3,80 €
<i>Kraftbrühe mit Kalbsbrätklößchen</i>		4,00 €
<i>Kürbissamtsüppchen mit Curry und kandiertem Ingwer verfeinert</i>		4,00 €

## HAUPTGERICHTE

<i>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken leicht rosa gebraten an Rotweinsauce mit Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatteller</i>		27,00 €
<i>Vier Riesengarnelen (Black-Tiger) – ausgelöst - in Thymianbutter gebraten, Kräutersauce, Basmatireis und Salatteller</i>		21,50 €
<i>Zwei Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>		16,80 €
<i>Zwiebelrostbraten (220g) aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salatteller</i>		18,50 €
<i>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons, Paprika- und Gewürz- gurkenstreifen in pikanter Rahmsauce, Basmatireis und Salat</i>		17,50 €
<i>¼ von der gefüllten Ente - ausgelöst- mit Kartoffelknödel, Salatteller</i>		15,80 €
<i>Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce und hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatteller</i>		14,80 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatteller</i>		16,30 €
<i>Quinoa-Rote Bete-Bratlinge mit Süßkartoffel-Pommes, Kokos-Currysauce mit Kaffir-Limette verfeinert, Salatteller</i>		12,50 €
<i>Gebratene Zucchini, gefüllt mit Couscous und Paprikawürfel, Nudeltascherl mit Steinpilzfüllung, Kräutersahnesauce, Salatteller</i>		13,00 €

# SPEISENKARTE

## VOM GEFLÜGEL

<b>Gebratene Putenbrust</b> an Gorgonzolasauce mit grünen Nudeln und Salate vom Buffet	13,00 €
<b>Gebackenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Pommes frites und Salate vom Buffet	11,50 €

## VOM SCHWEIN

<b>Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet	10,80 €
<b>Spanferkelbraten</b> von der Schulter an Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet	12,00 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Salate vom Buffet	11,00 €
<b>Schweinelendchen</b> mit Champignons in Rahm, Kartoffelkroketten und Salate vom Buffet	15,20 €
<b>Schweinefilets</b> an Schinken-Lauch-Sahnesauce mit Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet	15,50 €

## VOM KALB

<b>Kalbswienerschnitzel</b> mit Pommes frites oder Röstkartoffeln Salate vom Buffet	17,00 €
<b>Kalbsrahmbraten</b> in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel und Salate vom Buffet	13,50 €
<b>Cordon bleu</b> vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt Pommes frites und Salatbuffet	18,00 €

## STEAKS VOM FREILAUFENDEN

### BLACK ANGUS RIND (ROHGEWICHT 220G)

<b>Pfeffersteak</b> , Rinderfilet vom Grill mit Bordeauxer Sauce, verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet	28,00 €
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salate vom Buffet	21,50 €
<b>Rumpsteak à la Crème</b> mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salate vom Buffet	22,50 €