



Menüvorschläge

Menü I

Frittatensuppe

Euro 5,60

A, C, F, G, L

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten
im Braunbiersaft ´ l mit Semmelknödel und Sauerkraut

Euro 15,70

A, C, F, G, L, O

Palatschinken
gefüllt mit Marillenmarmelade

Euro 7,60

A, C, G

Menüpreis Euro 28,40

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü II

Grießnockerlsuppe

Euro 5,60

A, C, F, G, L

Klassisches Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

vom Schwein Euro 15,10

vom Kalb Euro 26,90

A, C, G

Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Beeren im Glas serviert

Euro 8,90

C, F, G, H

Menüpreis

Euro 28,90 (Schwein)

Euro 40,90 (Kalb)

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü III

„Vitello Tonnato“

Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit
Thunfischsauce, Oliven, Kapern, und Grissini

Euro 13,40

A, C, D, F, G, L, M, O

Gekochter Tafelspitz
mit Cremespinat, Röstkartoffeln
und kalter Schnittlauchsauce

Euro 21,10

A, C, F, G, L, M, O

„Mohr im Hemd“

mit Vanilleeis und halbgeschlagener Sahne

Euro 7,60

A, C, G, H

Menüpreis Euro 41,70

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü IV (vegetarisch)

„Minestrone“

Italienische Gemüsesuppe
mit Fadennudeln und Parmesan

Euro 6,60

A, C, G, L, O

Zupfsalat mit Radieschen, Jungzwiebel, Paprika,
Kerbel, gerösteten Sonnenblumenkernen und
gebratenen Steinchampignons

Euro 13,90

G, L, M, O

Cremiges Kräuterrisotto mit Tomaten,
schwarzen Oliven, grünem Spargel und Schafskäse

Euro 16,80

G, L, O

Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas

Euro 7,60

A, C, F, G, H, O

Menüpreis Euro 44,20

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/“Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü V

Winterlicher Blattsalat in Granatapfeldressing
mit Gorgonzola, Jungzwiebeln, Kirschtomaten
und Walnüssen

Euro 14,60

G, H, L, M, O

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Euro 6,80

A, F, G, L, O

Ausgelöstes Backhendl
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

Euro 16,50

A, C, G

Zweierlei Panna Cotta
mit Erdbeer und Karamell

Euro 7,60

G

Menüpreis 45,60

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü VI

Roastbeef mit Rucola, Parmesan,
getrockneten Tomaten und Trüffelmayonnaise

Euro 15,40

A, C, G, L, M, O

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Euro 6,60

A, C, G, O

In Thymianbutter gebratenes Zanderfilet,
mit geröstetem Kartoffel-Gemüse und Pesto verde

Euro 25,20

A, C, D, G, L, O

Schokoladenbrownie
mit Himbeersorbet und Macaron

Euro 8,70

A, C, F, G, H

Menüpreis Euro 54,90

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü VII

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Rindsfilet
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Beef Tatare

Euro 14,80

C, D, G, M, O

Karotten-Ingwercremesuppe
mit Blätterteig-Sesamstangerl

Euro 7,10

A, C, D, E, F, G, L, O

Rosa gebratene Entenbrust
im Natursaft/l an glacierten Maroni
dazu Rotkraut und Kartoffelgebäck

Euro 23,60

A, C, F, G, L, O

Tobleronemousse
mit Mandelbiskuit und Erdbeer-Mangosalat

Euro 8,70

A, C, G, H

Menüpreis Euro 53,60

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/“Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü VIII

Geräuchertes Forellenfilet
an Zitronen-Krenmousse mit roter Bete und Apfelchip

Euro 13,90

D, F, G, O

Klare Wildconsommé mit Steinpilzravioli

Euro 8,10

A, C, G, L, O

Medium gebratenes Rindsfiletsteak (180g)
in Portweinjus mit gerösteten Schwammerln
und Rosmarinkartoffeln

Euro 41,50

A, C, G, L, M, O

Moosbeernocken mit Vanilleeis

Euro 7,80

A, C, G, H

Menüpreis Euro 69,80

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST