



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Parmesan Rahmsuppe
mit gebratenen Bacon Streifen und Schnittlauch
8,70 €.

Kürbis-Rahmsuppe
mit steirischem Öl und Kürbiskern Krokant
8,30 €.

Vorspeisen:

Salat vom frischen Grünkohl
mit gebratenen Scheiben von hausgemachter Wildschwein Mettwurst
gerösteten Walnüssen und Apfelspalten
12,50 €.

Hausgebeizter Lachs mit einer Zitronen Creme Fraiche
einem Süßkartoffel-Rösti und marinierten Wintersalaten
14,30 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.

Vegan

Buntes würziges Gemüse Kokos-Curry
mit Bulgur und marinierten Kräutern
19,50 €.

Cremiges Risotto von heimischer Roter Beete
mit mariniertem Feldsalat, Walnüssen und Apfelspalten
22,50 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,50 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratener Hähnchenbrust, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
21,50 €.

Oder mit Rinderfilescheiben statt Garnelen 23,50 €.



Fischgerichte

in Kräutern gebratene Garnelen und gebratenes Lachsfilet
auf einem Rote Beete Risotto mit mariniertem Feldsalat und Walnüssen
31,70 €.

Gebratene Variation von Edelfischen
auf einem Kartoffel Sellerie Püree mit buntem Herbstgemüse
und Krustentiersauce
29,80 €.

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Süßkartoffel Gnocchi in einer Kürbis Sauce
dazu Rucola Pesto, Ziegenkäse und ein kleiner Salat
28,50 €.



Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,00 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Gemüse aus dem Ofen
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak
45,00 €.

Zart geschmorte Hirschkeule
In Holunderbeer-Jus, mit in
Speck und Zwiebeln gebratenem Rosenkohl
und einem Kartoffel-Sellerie Püree
29,70 €.

Gebratenes Schweinefilet im Sesammantel
auf einem Gemüse-Kokos Curry
und Couscous
28,30 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,80 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
6,50 €.

Joghurt-Mousse mit einem Apfel-Quitten Kompott
und Mandel Crunch
6,20 €.

Dessert:

Zwetschgen-Röster mit einem Joghurt Eis
und einem Schokoladen-Zimt Schaum
8,90 €.

Cremiges Pistazieneis mit einer Vanille Creme
Limoncello Gelee und hausgemachter Waldmeister-Zucker
7,90 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie,
Joghurt Eis, Karamelleis = (laktosefrei und vegan).
Kugel: 2,50 €.



„Wechselndes Menü“

Bitte direkt im Restaurant oder telefonisch erfragen